



Ein sommerlicher Viergänger **▲ summerly four-course menu**

**Tatar vom Schottischen Orkney-Lachs
Avocado, Steirische Tzatziki, Fladenbrot**

Tatar of Scottish Orkney salmon,
Avocado, Styrian tzatziki, pita bread



Gazpacho

Kalte Andalusische Tomaten-Gurkensuppe, Oliven-Grissini
Gazpacho – a cold Andalusian tomato-cucumber soup, olives grissini



“Surf & Turf”

**Rindsfilet vom Black Angus & Bio-Riesengarnele
Kartoffelküchlein mit Bündner Sommertrüffel, Gemüse**
Beef tenderloin & king prawn, potato-cake with truffel, vegetables



“Italienische Versuchung”

Panna-Cotta, Früchte der Saison

Panna-cotta, seasonal fruits

oder/or

Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler

Cheese selection from the Maître Fromager Rolf Beeler



CHF 88



Salate – Salads

Mediterraner Salat

Wasser-Melone, Feta, Ruccola, Radieschen, Pinien

Mediterranean salad, water-melon, feta, rucola, radish, pines

CHF 18

Bunte Salatschüssel

Hausdressing

Mixed salad bowl

CHF 14

Knackiger Schloss-Salat, Kopfsalatherz mit lauwarmer Specksauce

Crispy Castle salad, lettuce heart with lukewarm bacon sauce

CHF 14

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

Tomatentatar im Parmesankörbchen

Burrata Frischkäse, Aceto-Modena-Perlen, Basilikum, Olivenöl

Tomato tatar, Burrata cheese, Aceto-Modena pearls, basil, oliv oil

CHF 18

Tatar vom Schottischen Orkney-Lachs

Avocado, Steirische Tzatziki, Fladenbrot

Tatar of Scottish Orkney salmon,

Avocado, Styrian tzatziki, pita bread

CHF 24

Rindscarpaccio vom Black-Angusfilet, Chimichurri, Parmesan,

Beef tenderloin carpaccio from Black Angus , Chimichurri, Parmesan

CHF 26

Beefsteak Tatar

Mild, medium oder feurig, Toast & Butter

Mild, medium or spicy, toast & butter

½ Port. CHF 32 / CHF 45



Suppen – Soups

Gazpacho

Kalte Andalusische Tomaten-Gurkensuppe, Oliven-Grissini

Gazpacho – cold Andalusian tomato-cucumber soup

CHF 15

Maienfelder Riesling-Suppe

Maienfelder Riesling soup

CHF 14

Warme Vorspeisen – Warm Appetizer

Fagottini Tartufo

Kleine Teigtaschen, Trüffel-Ricottafüllung

Small dumplings, truffle-ricotta filling

CHF 24

Zanderknusperli, Salatbouquet, Tartarsauce

Bits of fried pikeperch, salad garnish, tartar sauce

CHF 24

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)

Homemade Grisons dumplings „Capuns“ (meat or vegetable)

CHF 16



Fleischgerichte – Meat Dishes

Kalbschnitzel Involtini

**Tomaten, Taleggio, Aprikosen,
Mediterraner Risotto, Gemüse der Saison**

Veal escalope, apricots, tomatoes, Taleggio,
Mediterranean risotto, vegetables

CHF 48

Zarte geschnetzelte Kalbsleber

Rösti, Gemüse, Sauce Madeira

Tender slices of calf's liver, Rösti, vegetables, Madeira sauce

CHF 39

Entrecôte vom Black Angus, Meerrettich-Kräuterkruste

Portwein Jus, Kartoffelkroketten, Gemüse

Entrecôte of Black Angus, horseradish-herbcrust, portwine jus, croquettes, vegetables

CHF 48

Prime Beef „Rindsfilet Rossini“

Bündner Sommertrüffel, Gänseleber

Pommes Berny, Gemüse der Saison

Prime Beef tenderloin „Rossini“, truffles, goose liver, Pommes Berny, vegetables

CHF 58

Lammrückenfilet Orientalisch

Feigen, Mandeln, Joghurt

Safranreis, Gemüse der Saison

Saddle of lamb, Orient style, figs, almonds, yoghurt, saffron rice, vegetables

CHF 48

Ab 2 Personen / for 2 persons and up

Chateaubriand „Schloss Brandis“

Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise,
Saisonale Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl

Beef tenderloin, Sauce Béarnaise,
With seasonal vegetables and a garnish to choose

von der Platte in 2 Gängen serviert / served from the plate in 2 courses

p. Pers. CHF 64



Fischgericht **Fish Dish**

Gebratenes Zanderfilet mit Wildblütenhonig und Moutarde de Meaux auf Mediterranem Risotto

Pike-perch filet, wild flower honey, Moutarde de Meaux
served on Mediterranean risotto

CHF 42

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung

Homemade Grisons dumplings "Capuns" with vegetable filling

CHF 28

Fagottini Tartufo

Kleine Teigtaschen mit Trüffel-Ricottafüllung

Small dumplings with truffle-ricotta filling

CHF 34

Mediterraner Risotto mit Gemüse

Mediterranean risotto, vegetables

CHF 32

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. /all rates in CHF incl. 7.7 % VAT

Schön, dass Sie diesen Tag bei uns verbringen... ...und sich verwöhnen lassen

Wir nehmen uns die nötige Zeit, um unsere Gerichte mit Liebe und Sorgfalt zuzubereiten und Sie nach allen Regeln der Kunst zu umsorgen.
Es liegt in unserem Sinne, dass Sie und Ihre Gäste sich wohl fühlen und immer wieder gerne zu uns kommen.

Ihr Wohl, die Betreuung und die Qualität unserer Speisen stehen an erster Stelle.
Bei allen Rohstoffen, die wir für unsere Gerichte verarbeiten, legen wir Wert auf höchste Qualität.

Leiden Sie an Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten? Teilen Sie dies unserem Serviceteam mit.

Das Kalbfleisch stammt ausnahmslos aus der Schweiz.
Lammfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Irland.
Rindfleisch aus der Schweiz, Argentinien oder USA (hormonfrei).
Wildfleisch beziehen wir aus der Region und EU Länder.

Herkunftsländer des verwendeten Geflügels sind die Schweiz und Frankreich. Unsere Fischprodukte können wir täglich von unserem Lieferanten beziehen und kommen aus Schweizer Seen oder Aquakulturen in der ganzen Welt. Unsere Garnelen kommen aus einer Aquakultur, welche keine wachstumsfördernde Futtermittel verwendet. Nachhaltige Fischerei und Schutz der Artenvielfalt liegen uns am Herzen.

Bei Gemüse und Salat berücksichtigen wir wenn möglich unsere lokalen Anbieter!

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen erholsamen Aufenthalt im Schloss Brandis.

Herzlichst Familie Herrmann & Team

How wonderful to have you here today..... ...and to take care of you

We take the appropriate time to prepare our dishes with love and attention, following all the rules of the art to care of you.

Our commitment is that our guests feel fine to make they return to visit us.
Your well-being, the assistance and the quality of our dishes are for us the most important premise. Using ingredients from best quality is extremely important for us.

If you suffer from allergies or intolerances, please contact our service team!

The veal is exclusively from Switzerland.
Lamb we purchase from Switzerland or Ireland.
Beef from Switzerland, Argentina and USA (no growth hormone)
Venison we get from the region or EU countries.
We use only Poultry from Switzerland and France.
Fish products we can obtain from our reliable suppliers daily.
They are from Swiss lakes or water cultures from all over the world. Sustainable fishing and protection of all biodiversity are essential for us.
Vegetables and salads are purchased from our local suppliers!
Do you have any food allergy or intolerance? Inform our staff.

And now we wish you to enjoy your meal and to have a pleasant stay at Schloss Brandis.

Cordially Family Herrmann & Team