

## Kalte Vorspeisen

- Adler-Rindscarpaccio mit Salatstrauss* 19  
*Parmesansplittern und Olivenöl*
- Des Fischers Vorspeisenteller* 19  
*mit geräuchten Filets von Lachs, Heilbutt und Forelle*  
*dazu Meerrettichschaum und Toast*

## Vorspeisen und Suppen

- Kräftige Rindskraftbrühe mit Gemüse Einlage* 11
- Kräuter-Schaumsuppe* 13  
*mit frischen Kräutern aus dem Schlossgarten*
- Getrüffelte Sellerie-Schaumsuppe* 13
- Reichenauer Kürbisschaumsuppe* 13  
*mit Hirschbindenfleisch-Streifen und Kernen*
- Tagliatelle nach Art des Hauses* 19  
*mit Miesmuscheln an Weissweinsauce und Gemüsejulienne*
- Gebratene Jakobsmuscheln auf Blattspinat* 19  
*mit weißem Tomatenschaum*

## Fischgerichte

<i>Gebratene Forellenfilets meunière mit zerlassener Butter, Mandeln und Gemüsebouquet</i>	37
<i>Gebratene Zander-Filets grenobloise mit Kapern und Zitronenwürfeln</i>	37
<i>Sautierte Riesencrevetten an rassisger Safran-Chili-Sauce dazu empfehlen wir unser Weissweinrisotto</i>	42



*Zu Ihrem Fleisch- oder Fischgericht reichen wir die folgenden Beilagen*

*Pommes frites, Tagliatelle, Weissweinrisotto,  
Pizokkels oder Polentaschnitten  
Salzkartoffeln oder Reis*

## Fleischgerichte

<i>Zarte Kalbsleber-Streifen mit Zwiebeln dazu knusprige Rösti</i>	36
<i>Kross gebratene Entenbrust an Grand-Marnier-Sauce und Gemüsebouquet</i>	36
<i>Gebratenes Lammrücken-Filet mit Kräuterkruste mit Rosmarin-Jus und Gemüsebeilage</i>	44
<i>Gebratenes Bündner Rindsfilet "au poivre vert" dazu Saison-Gemüse</i>	49
<i>Gebratenes Kalbs-Steak mit Waldpilzsauce und Gemüseauswahl</i>	49



### Herkunftsdeklaration unserer Fleischwaren:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Brasilien, Argentinien
Lammfleisch	Schweiz, Neuseeland
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Wild	EU und CH; z.T. G.B. von Tscharner
Geräuchertes & Trockenfleisch	Fam. Meier, Reichenau Metzgerei Peduzzi, Savognin

## Desserts

*Café glacé nach Art des Hauses  
frisch aufgerührt, in der Tasse serviert*

11

*Coupe Adler  
Kaffee- und Vanille-Eis mit Baileys*

13

*Eisbecher Dänemark  
Vanille Eis mit warmer Schokoladensauce*

11

*Hausgemachter Reichenauer Apfelstrudel  
mit frischer Vanillesauce*

13

*Warmes Kompott von Reichenauer Kirschen  
mit Vanille Eis*

12

*Zitronensorbet Colonel*

15

*Traubensorbet "Jean-Baptiste"  
mit Reichenauer Marc aus dem Schlosskeller*

17

*Choix de fromages affinés  
Käseteller*

15