

“Grüezi” in unserem Restaurant Splügenschloss

Unser Küchenteam verarbeitet marktfrische saisonale Schweizer und internationale Produkte zu innovativen Köstlichkeiten auf hohem Niveau.

Genießen Sie in entspannter und privater Atmosphäre unsere Gerichte und lassen Sie sich Ihr Dinner mit harmonisierenden Weinen aus dem Hause Landolt und Zweifel begleiten.

Die Atmosphäre im Restaurant Splügenschloss verbindet historische mit modernen Elementen und schafft so eine Atmosphäre zum Wohlfühlen.

Wer möchte, lässt einen anregenden Tag in unserer Bibliothek, an der Bar oder im Sommer auf unserer sonnigen Terrasse in Ruhe ausklingen.

Wir wünschen „en guete“!

“Grüezi” at our Restaurant Splügenschloss

Our kitchen team turns fresh seasonal Swiss and international classics into innovative and culinary delicacies on a high level.

Enjoy our dishes in a relaxed and private atmosphere and choose the suitable wine from the Zweifel and Landolt winery.

The atmosphere at the Restaurant Splügenschloss combines both historic and modern elements and creates a comfortable atmosphere.

Relax in our private library after an exciting day or enjoy the summer on our sunny terrace during the summer month.

We wish „en guete“!

Öffnungszeiten / opening hours

Montag - Samstag

monday-saturday

11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

18:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Sonntag

sunday

geschlossen

closed





„Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.“

Geflügel CH; Kalb CH; Rind Argentinien; Lachs Schottland; Crevetten Vietnam

chicken CH; beef Argentina; veal CH; salmon Great Britain; sea bass france; prawns Vietnam


Vorspeisen / Starter

Salate und Vorspeisen

	Spinat Salat an Balsamico-Creme dazu Fetakäse, Erdbeeren und Walnuss-Krokant	16
	Spinach salad with Balsamic cream with feta cheese, strawberries and walnut croquant	
	Vitello Tonnato Hauchdünne Kalbfleischscheiben, an einer cremigen Thunfisch-Sauce mit Kapern und Zitronenfilets	19
	Vitello tonnato Thin slices of veal, with capers and lemon fillets on a creamy tuna sauce	
	Caesar Salat Lattich mit Caesar Dressing, Parmesan, Tomate, Gurke, gekochtem Ei und Croutons dazu: Black Tiger Garnelen Poulet	19 27 27
	Caesar salad Romaine lettuce with caesar dressing, parmesan, tomatoes, cucumber, boiled egg and croutons with: Black Tiger Chicken	
	Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin auf Nüsslissalat	24
	Gratinated goat cheese with honey and rosmarin on corn salad	
	Avocado Tartar mit Rauchlachs-Röschen	19
	Avocado Tartar with smoked salmon	
	kleines Rindstatar mit lauwarmem Kartoffelschaum und pochierem Ei	26/34
	Beef tatar with potato foam and poached egg	

Suppen/ soups



Rotes Thai-Curry-Süppchen 
Dazu: mit gebratener Riesengarnele

15
18

Red thai soup
Also with roasted shrimp



Süßkartoffel-Ingwer-Cremesuppe
Dazu: mit Poulet-Spiess

15
18

Sweet ginger creamsoup
Also with chicken skewer

Klare Rinder-Buillon
mit Flädli

16

Clear beef bouillon
with "Flädli"

Hauptgänge / Main Dishes

Fleischgerichte / Meat dishes

Züri Geschnetzeltes
Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Butterrösti

46

„Zueri Geschnetzeltes“
Veal stripes served in creamy mushroom sauce
with potato roesti

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Farmer Fries, Preiselbeeren und-Gurkensalat

46

„Wiener Schnitzel“
Bread crumbed veal steak with farmer fries,
cranberries and cucumber salad

Geschmorte Kalbskopf-Bäckchen
mit cremiger Polenta

48

Braised veal cheeks
with creamy polenta

Surf and Turf
Von Rinds-Entrecote und Riesencrevette
mit saisonalem Gemüse

48

Surf and Turf
beef entrecote and shrimp
with seasonal vegetables

Maispouladen-Brust
mit Tagliatelle und Trüffelschaum

42

Corn chicken
wth tagliatelle and truffle sauce

Fischgerichte / Fish dishes

Gebratene Wolfsbarschfilets 43
auf Parmesan Risotto und Erbsenpüree mit Randenschaum

Fried fillets of sea bass
served on parmesan risotto and pea puree with beet root foam

auf der Haut gebratenes Zanderfilet 42
mit Zwerggemüse und Rosmarinkartöffelchen

Zander fried on skin
with mini vegetables and rosemary potato

Black Tiger Garnelen 43
auf schwarzem Risotto an Safranschaum

Tiger shrimp
on black creamy risotto with saffron foam

Pasta und Reisgerichte / Pasta and rice dishes

Mit Kalbsfleisch gefüllte Ravioli 36
in Salbeibutter geschwenkt mit gehobelten Parmesan und Rucola

Veal - Ravioli
Swallowed on sage butter with parmesan and argula




 **Spaghetti al peperoncino**  24
mit Knoblauch und Chili

Spaghetti a peperoncino
with garlic and chili

 **schwarzes Risotto mit Brie überbacken** 28
dazu Trauben und Walnuss-Krokant

Black risotto with baked brie
walnuts croquant and grapes

Dessert / dessert

- | | | |
|---|---|----|
|  | Hausgemachter New York Cheesecake
mit fruchtigem Erdbeer-Coulis | 14 |
| | NY Cheesecake
with fruity strawberry sauce | |
|  | Luftiger Tiramisu
nach art des Küchenchefs | 12 |
| | Fluffy Tiramisu
Art of the chef de cousin | |
|  | Pochierte Birne mit weißer Pralinenfüllung
und mit feinsten Schweizer Zartbitter-Schokolade 72 %, überzogen | 16 |
| | Poached Pear with white praline filling
coated with finest Swiss dark chocolate 72% | |