

# 3

## **Willkommen / Hallo / Welcome**

Wir freuen uns, Sie im Schlossberg Stübli zu verwöhnen.

Ihr Schlossbergteam

## Der Anfang...

Antipasti Variation	pro Person	CHF	9.50
Frühlings Tapasteller	pro Person	CHF	12.50
Poulet – Lachs - grüner Spargel in Passionsfrucht – Avocado Guacamole		CHF	11.50

## Weinempfehlung

Pinot Gris, Heidegger	70 cl	CHF	46.00
-----------------------	-------	-----	-------

## ... und weiter geht's...

Erfrischendes Lachstartar, serviert mit grünem Spargel und schmelzendem VSOP Cognac

CHF 18.50

Duett von kurz gebratener Jakobsmuschel und Radischen an Limettenvinaigrette, angerichtet mit jungem Kräutersalat

CHF 16.50 / 25.50

Frischer Ruccolasalat im Parmesankörbli, dazu gebratene Erdbeeren und Aceto Balsamico

CHF 11.50

## Weinempfehlung

Pinot Gris, Heidegger

70 cl

CHF 46.00

## ... was flüssiges...

Rassige Thaibouillon mit Shiitake Pilz	CHF	9.50
Spargel – Macchiato im Glas	CHF	9.50
Rote Beete mit Apfel und grünem Meerrettich	CHF	9.00

### ... frisch geerntet aus dem Boden der Natur...

Spaghetti „Mediterran“ mit sonnengereiften Tomaten,  
schwarzen Oliven, gebratenen Zucchetti und Parmesan CHF 22.50

Hausgemachte Spätzli an rassistiger Bärlauchpesto,  
überbacken mit Käse CHF 17.50

Spargeln mit Hollandaise oder Mayonnaise, wählen Sie  
zwischen grüner oder weisser Spargel,  
dazu junge Sesamkartoffeln CHF 26.50

### Weinempfehlung

GAMMA, Biologischer Anbau, 2006 75 cl CHF 49.00  
Goldprämierung an der EXPO Vina 2009

### ... war mal auf der Weide...

Irisches Black Angus Rib Eye Steak, 200 Gramm, an Rosmarinjus, dazu Frühlingsgemüse und junge Kartoffeln	CHF	44.50
Süd Afrikanischer Springbock mit Mango - Chutney, Avocado und Butternudeln	CHF	43.50
Zarte Kalbsschnitzel vom Grill, mit grünem Spargel, Mostbröckli, Parmesan und hausgemachten Spätzli	CHF	36.50

### Weinempfehlung

Vertente Duoro DOC, 2007	75 cl	CHF	67.00
--------------------------	-------	-----	-------

## ...aus dem Gewässer...

Sushivariation

Fragen sie nach unserer Sushikarte

Seeteufel in 3erlei Sesam gebraten mit Sauce Hollandaise, grünem Spargel und jungen Kartoffeln	CHF	47.50
---	-----	-------

Thunfischschnitte vom Grill, angerichtet mit Rhabarber – Chiligemüse und Butternudeln	CHF	41.50
--	-----	-------

## Weinempfehlung

Kühling-Gillot, Oppenheim Riesling, 2008	75 cl	CHF	39.00
--	-------	-----	-------

### ...süßes Ende...

Warme Apfeltarte mit Vanillesauce und Cognacglace	CHF	15.50
Gepfeffertes Erdbeeren Mille-feuille	CHF	13.50
Hausgemachte Schwarzwäldertorte im Glas	CHF	12.50

### Dessertweinempfehlung

Grüner Veltliner Eiswein Rabl 2006	CHF	18.50/ dl
	37.5 cl CHF	62.00

## Hausaperitif's

Erdbeer-Bananen Margarita		CHF	13.00
Granada		CHF	13.00
Sergio Mionetto Vino Spumante		CHF	10.50
Martini bianco	4 cl	CHF	6.50
Campari	4 cl	CHF	6.50
San Bitter		CHF	4.50

Unsere Hausaperitif's sind auch ohne Alkohol zu geniessen

## Offene Weissweine

Epesses	CHF	5.00/ dl
Assemblage blanc „La Coquine“ 2008	CHF	6.00/ dl
Riesling Sylvaner leicht süss	CHF	8.50/ dl
Rueda DO Verdejo Tresolmos 2008	CHF	9.00/ dl

## Offene Rotweine

Merlot del Ticino	CHF	6.00/ dl
Salento IGT Primitivo 2006	CHF	7.00/ dl
GAMMA, Biologischer Anbau, 2006 Goldprämierung an der EXPO Vina 2009	CHF	8.50/ dl

## Weissweine

Assemblage blanc „La Coquine“ 2008	50 cl	CHF	21.00
Riesling Sylvaner leicht süss	50 cl	CHF	23.00
Kühling-Gillot, Oppenheim Riesling, 2008	75 cl	CHF	39.00
Johannisberg l'Alizé 2008	75 cl	CHF	43.00
Pinot Gris, Heidegger 2008	70 cl	CHF	46.00
Rueda DO Verdejo Tresolmos 2008	75 cl	CHF	48.00

## Roséwein

Oil de Perdrix „Belle Coraline“ 2008	50 cl	CHF	18.00
Rho	75 cl	CHF	42.00

## Rotweine

Merlot del Ticino	50 cl	CHF	18.00
Dôle	50 cl	CHF	19.00
Salento IGT Primitivo Selezione Cantalupi 2006	75 cl	CHF	42.00
GAMMA, Biologischer Anbau 2006	75 cl	CHF	49.00
Ripasso Capitel della Crosara DOC 2007	75 cl	CHF	54.00
Barbera d'Alba DOC 2008	75 cl	CHF	59.00
Zweigelt-Titan Vinum Optimum 2006	75 cl	CHF	65.00
Vertente Duoro DOC	75 cl	CHF	67.00
Riflessi d'Epoca, Merlot, 2007	75 cl	CHF	84.00

## Schaumweine

Sergio Mionetto Vino Spumante	75 cl	CHF	68.00
-------------------------------	-------	-----	-------

Louis Roederer brut Premier	75 cl	CHF	104.00
-----------------------------	-------	-----	--------

### ...ein genussvoller Ausklang

Dalwhinnie Single Malt 15 Jahre	43%	4 cl	CHF	10.50
Lagavulin Single Malt 16 Jahre	43%	4 cl	CHF	12.50
Grappa Berta Roccanivo 2001	45%	2 cl	CHF	15.00
Remy Martin	40%	2 cl	CHF	10.50
Vieille Poire Williams	36%	2 cl	CHF	10.50
Vieille Prune	42%	2 cl	CHF	10.50

## Wir bieten Ihnen im Schlossberg verschiedene Dienstleistungen an:

Modernes Sitzungszimmer  
Spielzimmer für Ihre Kinder  
Gartenlounge  
erholsame Gartenterrasse  
Brasserie  
Treffpunkt für Vereine  
Aktivitäten rund ums Haus

Planen Sie mit uns Ihren Anlass. Gerne beraten wir Sie persönlich.  
Wir organisieren Ihre Festivität mass geschneidert.

Restaurant Schlossberg  
eifach gniesse GmbH  
Franziska Kaiser und Ralph Bucherer  
Dorfstrasse 17  
4806 Wikon

062 752 11 10

hallo @schlossberg-wikon.ch  
[www.schlossberg-wikon.ch](http://www.schlossberg-wikon.ch)

## ...eifach zum gniesse...

Rindstartar „Schlossberg“ nach Ihrem Wunsch mit Cognac oder Whisky zubereitet, serviert mit Toast

CHF 34.50

Im Ofen geschmorte Kalbshaxe 230gr., dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse

CHF 33.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ angerichtet mit Knusperrösti

CHF 34.50

## Weinempfehlung

Barbera d'Alba DOC 2008

75 cl CHF 59.00

## eifach dr April gniesse

Frühlings Tapasteller

Spargel – Macchiato im Glas

Irisches Black Angus Rib Eye Steak 200 Gramm an Rosmarinjus,  
dazu Frühlings Gemüse und junge Kartoffeln

Warme Apfeltarte mit Vanillesauce und Cognacglace

4 Gang pro Person 79.50

3 Gang pro Person 69.50