3

Willkommen / Hallo / Welcome

Wir freuen uns, Sie im Schlossberg Stübli zu verwöhnen.

Ihr Schlossbergteam

Der Anfang…

Knuspriges Knoblauchbrot mit Kräutern	CHF	7.50
Crevettencocktail nach Schlossbergart	CHF	12.50
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Poulet dazu Currydip	CHF	13.50

Weinempfehlung

Pinot Gris, Heidegger	70 cl	CHF	46.00

… und weiter geht's…

Salatbouquet an Sojadressing serviert mit lauwarmen Thunfischstreifen		CHF	15.50
Winterliche Salate mit Frischkäse und gekochten Eiern		CHF	13.50
Gebratene Lammhonigwürfel mit Blattsalaten an Balsamicodressing		CHF	17.50

Weinempfehlung

Johannisberg l'Alizé 2008	75 cl	CHF	43.00

… was flüssiges…

Basler Mehlsuppe mit Käse	CHF	9.50
Hummersuppe mit gebratener Riesencrevette	CHF	14.50
Caramellisierte Selleriesuppe	CHF	8.50

… frisch geerntet aus dem Boden der Natur…

Frittierte Kokosnuss Reisbällchen, auf Currysauce mit frischen Früchten		CHF	22.50
Hausgemachter Vegiburger mit schwarzen Trüffeln und Pommes – Frites		CHF	27.50
Glarner Ziger Hörnli mit Röstzwiebeln, und hausgemachtem Apfelmus		CHF	19.50

Weinempfehlung

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

… war mal auf der Weide…

Irisches Black Angus Filet, dazu Trüffelkartoffelstock glasierte Schwarzwurzeln und Randen		CHF	59.50
Mariniertes Lammentercôte rosa gebraten an Rosmarinjus, mit Speckbohnen und Lyonerkartoffeln		CHF	44.50
Hausgemachte Kalbsroulade gefüllt mit Rohschinken, Ruccola und Frischkäse, serviert mit Weissweinrisotto		CHF	43.50

Weinempfehlung

Barbera d'Alba Doc Piana 2008	75 cl	CHF	59.00
Rioja DOCa LAN Edicion Limitada 2005	75 cl	CHF	102.00

…aus dem Gewässer…

Sushivariation
Fragen sie nach unserer Sushikarte

Zanderfilet im Salzstängelimantel mit Gin-Sauerkraut		CHF	35.50
Riesencrevetten sautiert mit Kräutern, Tomaten, Knoblauch serviert mit Sepianudeln und Safranschaum		CHF	42.50
Gebratene Lachsschnitte „Basler Art“ angerichtet mit Röstzwiebeln und sämigem Risotto		CHF	34.50

Weinempfehlung

Pinot Gris, Heidegger 2008	70 cl	CHF	46.00

…süsses Ende…

Ruhmtopf mit Dörrfrüchten und Vanilleglace		CHF	13.50
Lebkuchenparfait dazu in Eiswein marinierte Orangenfilet		CHF	17.50
Zartbitter Schokoladenmousse im Amarettitouille		CHF	15.50

Dessertweinempfehlung

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

Hausaperitif's

Süsse Annanas		CHF	13.00
Romantische Rose		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

Salice Salentino bianco DOC Cantalupi 2008	CHF	5.50/ 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
Salice Salentino bianco DOC Cantalupi 2008	75 cl	CHF	37.00
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

Rotweine

Merlot del Ticino	50 cl	CHF	18.00
Primoris 2008	50 cl	CHF	23.00
Salice Salentino DOC, Cantalupi 2006	75 cl	CHF	32.00
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
Syrah, Leitner Burgenland 2005	75 cl	CHF	76.00
Rioja DOCa LAN Edicion Limitada 2005	75 cl	CHF	102.00

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 Ihnen, 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

…eifach zum gniesse…

Rindstartar „Angus Rindsfilet“ nach Ihrem Wunsch mit Cocnac oder Whisky zubereitet, serviert mit Toast		CHF	36.50
Kalbsleberli nach Schlossberg Art mit Knusper Rösti		CHF	33.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ angerichtet mit Cherrytomaten und Eiernudeln		CHF	34.50

Weinempfehlung

Barbera d’Alba DOC 2008	75 cl	CHF	59.00