



SCHLOSS MAIENFELD
restaurant



SCHLOSS MAIENFELD
1247

GRÜEZI MITANAND

SCHÖN, DASS SIE DA SIND

Wir heissen Sie herzlich Willkommen im Schloss Maienfeld. Seit dem Jahr 2020 führt die Firma IXanders GmbH den Gastronomiebetrieb des Schlosses.

Wir sind ein aufgestelltes junges und motiviertes Team von Gastgebern.

Unsere Küche steht für weltoffene, zeitgemässe und innovative Gerichte im Einklang mit unseren einheimischen Produzenten.

Bei uns im Schloss Maienfeld erwartet Sie Gastfreundschaft auf hohem Niveau kombiniert mit ehrlicher Küche durch präzises Handwerk.



SCHLOSS MAIENFELD
restaurant

Vorspeise

Auberginen Tatar | Hummus | Minze | Fladenbrot
18

Kalbstatar | Haselnuss | Petersilie | Eigelb | Ragazer Trüffel | Focaccia
26 - 42

Lostallo Lachs im Apfel gebeizt | Rhabarber | Wasabi | weisser Spargel | Milchbrot
26

Salatbowl | Gemüse | geröstete Kerne | Maienfelder Raps | Pilze | Vinaigrette
16

Suppe

Zitronengras | Kokos | Koriander | Shiitake
16

Tom Yam Gung | Poulet aus Malans | St. Galler Schlössli Crevette
21 | 48

Hauptgang

Entrecote vom Luma Beef | Swiss Angus Short Rib 24h/65 °C
Gegrillter grüner Spargel | Sake-Miso Jus | Süsskartoffeln | Schwarzer Rettich
68

Kalbsfilet | Spätzli | Morchelrahmsauce | Kohlrabi | Nussbutter
54

Walliser Eglifilet | mediteraner Spinat | Safran Beurre Blanc | Gnocchi
56

Kumpir von der Fläscher Kartoffel | Frühlingsgemüse | Avocado (vegan)
34



SCHLOSS MAIENFELD
restaurant

Dessert

Eiscafé gerührt
mit Kirsch 14
ohne Kirsch 12

Minidesserts

Eiscafé gerührt
5

Quark-Limetten Mousse | Beeren | Minze
5

Weisser Schoko Brownie | Passionsfrucht | Ragazer Sauerrahm
5

Dessertvariation
18

Glace Auswahl

Vanille | Schokolade | Mango | Erdbeere | Himbeere | Blutorange | Baumnuss | Kaffee

3.5

Rahm Zusatz

1

Käse

Bergkäse aus der Region

Feigensenf und Birnenbrot von Roger Calörtscher

12



SCHLOSS MAIENFELD
restaurant

«Brutal lokal»
Das Beste aus unserer Region

Vorspeise

Wasserbüffel Mostbröckli aus Sevelen
Schweizer Spargel | Erdbeeren | Teriyaki Sauce | Basilikum
24

Zwischengang

Hausgemachte Tagliatelle | Trüffel aus Bad Ragaz | Pecorino Sardo
22 | 36

Hauptgang

Duo vom Ragazer Kalb Hof Horni
gebratener Rücken | geschmorte Brust | Ragazer Trüffel Jus
Fläscher Spargel | Fläscher Bratkartoffeln
56

Pojarski vom Ragazer Kalb Hof Horni
Hacksteak | Morchelrahmsauce | hausgemachte Tagliatelle | Fläscher Spargel
44

Pre Dessert

Erdbeere | Basilikum | Olivenöl | Rosa Pfeffer
16

Dessert

Tarte Tatin vom Boskop Apfel | Portwein-Butter Glace | Salenegg Balsam Essig
17

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlich vorgegebenen MwSt.