



SCHLOSS MAIENFELD  
1247

Menuvorschläge



SCHLOSS MAIENFELD  
events

## Frühling & Sommer

### Apéro

Buchweizen crustillant | Estragon | Tomate  
Rindstatar | Eigelb | Makrelenkaviar  
Maiscake | Crème fraîche | Schnittlauch  
Lachs | Saiblingsroge | Crème fraîche

CHF 16

Kalbsspiess | Thunfischcrème  
Gazpacho | Chili  
Garnele | Avocado | Zitrone  
Rind | Zwiebel | Gurke

CHF 18

Melone | Portwein  
Mandel BBQ | Cashew Curry | Erdnuss  
Lachs | Crème fraîche | Gurke  
Parmesan | Olive | getrocknete Tomate

CHF 14

### Menu 1

Blattsalat | Aprikose | Feta | Cherrytomate | Schalottenvinaigrette

\*\*\*

Gazpacho | Chilli | Olivenöl

\*\*\*

Rindsfilet | Kräutermantel | Kartoffel | glasiertes Gemüse

\*\*\*

Passionsfrucht | Schokolade | Karamell

Menu CHF 92



SCHLOSS MAIENFELD  
events

Menu 2

Blattsalat | Cherrytomate | Mozzarella | Pfirsich | Schalottenvinaigrette

\*\*\*

Prättigauer Hochzeitssuppe | Bündner Fleisch | Frischkäse

\*\*\*

Roastbeef | Hollandaise | Kartoffelkroketten | Gemüse

\*\*\*

Mango | Holunderblüte | Mascarpone

Menu CHF 84

Menu 3

Swiss Lachs geräuchert | Blattsalat | Rapsölvinaigrette

\*\*\*

Geflügelessenz | Gemüse | Ravioli

\*\*\*

Rindfilet in Rotwein pochiert | Sellerie | Kerbelrisotto

\*\*\*

Pfirsich | Himbeere | Vanille

Menu CHF 97

Menu 4

Swiss Lachs | Ponzu | Kohlrabi | Wasabi

\*\*\*

Kartoffel Gnocchi | Spargel | Crème fraîche | Bärlauch

\*\*\*

Rindsentrecôte | Curry | schwarzer Rettich | Aubergine | Kartoffelgalette

\*\*\*

Schokolade | Kirsche | Haselnuss

Menu CHF 92



SCHLOSS MAIENFELD  
events

## Herbst & Winter

### Apéro

Lauchquiche | Speck  
Rind | Eigelb | Makrelenkaviar  
Heisse Marroni  
Forelle geräuchert | Saiblingsroge | Rettich

CHF 16

Rehspiesschen | Preiselbeerencrème  
Kürbissuppe | Apfel | Hirschmostbröckli  
Garnele | Feige | Passionsfrucht  
Rind | Petersilienwurzel | Kürbis

CHF 18

Rieslingsuppe | Traube | Bündnerfleisch  
Mandel BBQ | Cashew Curry | Erdnuss  
Lachs | Crème fraîche | Gurke  
Parmesan | Olive | getrocknete Tomate

CHF 14

### Menu 1

Blattsalat | Pilz | Traube | Baumnuss

\*\*\*

Kürbissuppe | Apfel | Mandel geröstet

\*\*\*

Hirschentrecôte | Wachholderjus | Bramata | Gemüse

\*\*\*

Marroni | Karamell | Mascarpone

Menu CHF 84



## SCHLOSS MAIENFELD events

### Menu 2

Wildterrinen | eingelegte Zwetschge | Kürbis | Nüsslisalat | Preiselbeere

\*\*\*

Pilzessenz | Ravioli

\*\*\*

Kalbsrücken | Haselnusskruste | Sellerie | Schupfnudeln

\*\*\*

Panna Cotta | Zwetschge | Zimt

Menu CHF 94

### Menu 3

Kalbstatar 70g | Flusskrebs | Kürbis | Pecannuss

\*\*\*

Traubensuppe | Ente geräuchert | Prosecco

\*\*\*

Rehentrecote | Mostarda Kruste | Rosenkohl | Preiselbeere | Pizokels

\*\*\*

Crema Catalana | Mandarine | Zimt

Menu CHF 103

### Menu 4

Nüsslisalat | Ei | Croûtons

\*\*\*

Zander | Speckkraut | Traube

\*\*\*

Kalbsfilet | Steinpilz | Gemüse | Kartoffel Terrine

\*\*\*

Schokoladen Tarte | Preiselbeere | Fior di Latte

Menu CHF 113



## SCHLOSS MAIENFELD events

### Dessertbuffet

Schokolade | Dunkel | Weiss  
Panna Cotta | Karamell  
Tiramisu  
Brownie  
Limettenschnitte | Pistazie  
CHF 20

### Käsebuffet

Käse  
Panforte  
Nüsse  
Feigensenf  
CHF 18

### Candy Store

Jelly Beans  
Frucht Gelée  
Gebrannte Mandeln  
Dragierte Nüsse  
Pralinen  
Madelaines  
Marshmallows  
CHF 18

### Mitternachtssnack

Hot Dog | BBQ | Sauerkraut | Gurken | Röstzwiebeln  
CHF 10 pro Person

Weisswurst | Bretzel | Senf  
CHF 12 pro Person

Gerstensuppe  
CHF 12 pro Person

*Alle oben genannten Preise sind Richtwerte und können  
den aktuellen Lebensmittelpreisen angepasst werden.*