

**- Aktuell -**



**TAKE AWAY**  
**AUS DER SCHLOSSGARTENKÜCHE**

**Abholzeiten:**

**Dienstag bis Freitag**  
von 11:30 Uhr bis 12:30 Uhr  
18:00 Uhr bis 19:30 Uhr

**Samstag**  
18:00 Uhr bis 19:30 Uhr

**Bestellungen mindestens 30 min. im Voraus**  
**per Telefon: 062 721 52 57**  
**per Email: [schlossgarten@mitti.ch](mailto:schlossgarten@mitti.ch)**

## **Lunchmenü im Schlossgarten von Dienstag bis Freitag**

*bei allen Menüs  
können Sie wählen zwischen  
Suppe oder Salat als Vorspeise*

	<i>Die gerne Vegetarisch essen</i>	<i>Frisches aus dem Süss und Salzwasser</i>	<i>Qualitätsfleisch aus ökologischer Haltung</i>
<b>Dienstag</b> 14. September 21	<b>Röstiplätzchen</b> mit Kräuterrahm und Wurzelgemüse 19.00	<b>Lachsfilet</b> <sup>(NO)</sup> mit Gemüseragout und gedämpften Jasminreis 24.00	<b>Schweinsrückensteak</b> <sup>(CH)</sup> mit Rösti und Wurzelgemüse 25.00
<b>Mittwoch</b> 15. September 21	<b>Hausgemachte Spätzli</b> mit Junglauch und Dörrotomaten 19.00	<b>Goldbarsch</b> aus dem Nordmeer <sup>(GB)</sup> mit Tomatenreis und Zitronensauce 24.00	<b>Stroganoff vom Rind</b> <sup>(CH)</sup> mit Kartoffelkroketten und Marktgemüse 25.00
<b>Donnerstag</b> 16. September 21	<b>Gemüseschnitzel</b> mit buntem Gerstenragout 19.00	<b>Forellenfilet</b> <sup>(CH)</sup> mit Gerstenragout und Petersilienstroh 24.00	<b>Appenzeller Poulet</b> <sup>(CH)</sup> mit Ribelmais und Honigrübli 25.00
<b>Freitag</b> 17. September 21	<b>Kartoffelstampf</b> mit Pilzen und Kohlrabi 19.00	<b>Wolfsbarschfilet</b> <sup>(GR)</sup> mit Kartoffelstampf und Kohlrabi 24.00	<b>Hacktäschli</b> <sup>(AR)</sup> von der Antilope mit Preiselbeerrahm und Knöpfli 25.00

**Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, geben Sie uns Bescheid  
und wir berücksichtigen diese bei der Zubereitung**

**Kaltes & Salate & Snacks aus der Bistroküche**

**Bunte Blattsalate**

*gemischte Salatherzen mit einer Dressing Ihrer Wahl*

*Balsamico / Himbeer / Honig / French*

*(C,M)*

12.00

---

**Nüsslisalat**

*Bioeier ~ Croutons ~ mit oder ohne Speck*

*(C,M, A)*

14.00 / mit Speck 16.00

---

**Tatar vom Weiderind**

*klassisch gewürzt ~ Toast ~ Butter*

*(A,C,M)*

100g 26.00 / 150g 38.00

---

**Mac „Mitti- Burger“** (A,G,C)

*Weiderind, Speck, Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Salat und Cocktailsauce*

*mit Pommes 22.00 / ohne Pommes 18.00*

---

**Fisch & Chips**

*vom Egli mit Pommes frites und Schnittlauchsauerrahm*

*(A,C,D,G)*

23.00

---

**Portion Pommes frites**

10.00

---

## **Aus unserer Asia-Ecke**

**gebackener Jasminreis ~ rotes Kokosmilchcurry**  
**Thai-Sesamgemüse ~ Eierschwämmli**

(A,N)  
29.00 vegetarisch / Vegan  
\* \* \* \* \*

**kombinierbar mit**

**Weiderind vom Grill im Soja Lack**

39.00 inkl. Asiapfanne

**oder**

**Saibling aus Bremgartens Quellwasser**  
**im Zitronensaft gegart**

36.00 inkl. Asiapfanne

\* \* \* \* \*

## **Schweizer Qualitätsfleisch**

### **Weiderinderfilet (CH)**

Ladies Cut 150g 56.00

Gentlemen's Cut 250g 69.00

Farmers Cut 350g 85.00

### **Entrecôte vom Weiderind (CH)**

Ladies Cut 150g 49.00

Gentlemen's Cut 250g 64.00

Farmers Cut 350g 78.00

### **Zartes Kalbsrückensteak(CH)**

Ladies Cut 150g 49.00

Gentlemen's Cut 250g 64.00

Farmers Cut 350g 78.00

### **Wienerschnitzel vom Kalb(CH) (A,C,G)**

**Butterschmalz gebacken ~ Preiselbeerkompott**

½ 39.00

1/1 46.00

**als Sauce oder Dip können Sie auswählen zwischen**  
**Kräuterbutter(G,M) oder Mango Chutney oder Rotweinjus(L,O)**

**als Beilage können Sie wählen zwischen**  
**cremigem Kartoffelgratin(G) oder Rahmnudeln(A,C,G) oder cremiges Risotto(G,O)**