

## Apéro im Schloss



### Variante I

CHF 22.- p.P.

Nüssli  
Oliven & Parmesanstückchen  
Cruditée mit zweierlei Dips  
Grissini mit Rohschinken  
Lauwarme Speck-Lauch Muffins  
Kleine Pitabrötchen, gefüllt mit Thunfischmousse, Frischkäsecrème, Roastbeef & Sauce Tatar  
Saisonale Suppe in der Trinktasche

### Variante II

CHF 26.- p.P.

Nüssli  
Oliven & Parmesanstückchen  
Cruditée mit zweierlei Dips  
Grissini mit Rohschinken  
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen  
Profiteroles gefüllt mit mediterranem Gemüse  
Kleine Pitabrötchen, gefüllt mit Thunfischmousse, Frischkäsecrème, Roastbeef & Sauce Tatar  
Saisonale Suppe in der Trinktasche

### Variante III

CHF 32.- p.P.

Hausgeröstete Currymandeln  
Oliven & Parmesanstückchen  
Grissini mit Rohschinken  
Cruditée mit zweierlei Dips  
Tomaten-Mozzarella Spiesse  
Dreierlei Crostini mit Rindstatar, Lachstatar & mediterraner Gemüsecreme  
Saisonale Suppe in der Trinktasche  
Poulet Spiess an Zitronenmarinade  
Meatballs an pikanter Tomatensalsa



### Apéro Variation IV

CHF 35.- p.P.

Hausgebrannte Currymandeln  
Oliven und Parmesanstückchen  
Grissini mit Rohschinken  
Cruditée mit zweierlei Dips  
Tomaten Mozzarella Spiesse  
Gebratene Riesencrevette an einer Knobli-Orangenbutter  
Dreierlei Crostini mit Rindstatar, Lachstatar & mediterraner Gemüsecreme  
Lollipop vom gebeizten Lachs an Zitronensauerrahm  
Saisonale Suppe in der Trinktasche  
Meatballs & Ofenkartoffel an Sauerrahm-Schnittlauchdip

### Optional zu allen Varianten

Schinkengipfeli & Käseküchlein	p.P. je ein Stück	CHF 4.- p.P.
Lauwarme Speck-Lauch Muffins		CHF 3.- p.P.
Profiteroles gefüllt mit mediterranem Gemüse		CHF 3.- p.P.
Tortilla Española (Eierkuchen)		CHF 4.- p.P.
Gebratene Riesencrevette an einer Knobli-Orangenbutter		CHF 4.- p.P.
Cheesecake mit Himbeeressenz		CHF 4.- p.P.
Mousse au chocolat		CHF 4.- p.P.
Fruchtspiess		CHF 4.- p.P.

### Apéro Variante mit Sandwich

Sandwichbaguette, belegt mit Schinken, Käse, Salami & Thunfischmousse  
mit einem Dessert

CHF 18.- p.P.

### Getränkeapéro für 1 Stunde

Nüssli, Chips und Grissini

CHF 9.- p.P.

Wir machen Sie höflichst darauf aufmerksam, dass wir die Möglichkeit von externen Caterer  
im Schloss Rapperswil nicht anbieten. Vielen Dank.

### Herkunft des Fleisches

Schweiz: Rind, Kalb, Schwein, Poulet      Deutschland: Reh, Hirsch

## Dinner im Schloss



Unser Küchenchef Benedetto Croce empfiehlt Ihnen:

### UNSERE SCHLOSS-MENUS

#### MENU I

Saisonsalat auf Eiercarpaccio  
mit Croûtons & Speck an einem Balsamicodressing  
\*\*

Schaumsuppe  
von Limette und Kokos, mit fein geschnittener Crevette  
\*\*

Kalbpiccata  
auf Safranrisotto an saisonalem Gemüse an Rosmarinjus  
\*\*

Tobleronemousse  
an marinierten Erdbeeren  
Von Oktober bis April servieren wir zur Mousse Orangensalat

CHF 86.-

#### MENU II

Burrata auf mediterranem Tomaten - Brot Salat  
\*\*

Getrüffeltes Schwarzwurzelsüppchen  
\*\*

Swiss Prime Schweinekotelett, am Stück gegart  
mit Kartoffelpüree & zweierlei Karotten an Rumjus  
\*\*

Gebackenes Joghurt mit Himbeercoulis

CHF 88.-



### **MENU III**

Tomatencarpaccio mit Rucola  
zum Ziegenfrischkäse an Maggia Pfeffer

\*\*

Fenchelrahmsuppe mit jungen Jakobsmuscheln

\*\*

Lammcarré, am Stück gegart  
auf einem Kräuterrisotto mit mediterranem Gemüse  
an Portweinjus

\*\*

Früchteauswahl an zweierlei Glace

CHF 92.-

### **MENU IV**

Bunte Blattsalate an einem Mangodressing  
mit frischen Gartenkräutern und gerösteten Kernen

\*\*

Spinat-Ricotta Ravioli  
an Salbeibutter auf einem Tomatenspiegel

\*\*

Kalbshohrücken, am Stück gegart  
mit zweierlei Kartoffeln und Marktgemüse an Thymianjus

\*\*

Beerenauswahl an Joghurtglace

(April-September)

Lavendel Creme brulée

(Oktober-April)

CHF 96.-

### **Menu V**

Lachstatar mit Avocado & Meerrettichschaum an einem kleinen Salatbouquet

\*\*

Consomme double mit Gemüsebrunoise

\*\*

Leicht pikantes Rindsfilet "Stroganoff", am Stück gegart  
mit Quarkspätzli und Gemüsebouquet

\*\*

Champagnercrème  
mit frischen Beeren der Saison  
(April-September)

Tarte Tatin mit Vanilleglace

(September –April)

CHF 98.-



## MENU VI

Bunte Blattsalate an einem Mangodressing  
mit frischen Gartenkräutern und gerösteten Kernen

\*\*

Niedergearter Saibling  
auf lauwarmem Spargelsalat

( April-Juni )

auf jungem Spinat an Safranschaum  
( Juli- März )

\*\*

Rindsfilet, am Stück gegart  
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse  
an Rosmarinjus

\*\*

Lauwarme Schokoladenkuchen  
auf Ananascarpaccio an Sauerrahmglace

CHF 102.-

## Menu VII

Rieslingschaumsuppe mit Raviolo vom Kräuterseitling

\*\*

Gebratene Risencrevette auf Passionsfruchtrisotto

\*\*

Das Filet und die Backe vom Kalb  
mit Süsskartoffelpüree und Marktgemüse an Portweinjus

\*\*

Duett vom Zitronenmadeleine & der Honigrème

CHF 115.-

### Herkunft des Fleisches

Schweiz: Rind, Kalb, Schwein, Poulet

Deutschland: Reh, Hirsch



### **Menuvorschläge zum selberzusammenstellen:**

#### **Vorspeisen:**

Saisonsalat an Balsamicodressing mit Croûtons & Speck auf Eiercarpaccio	CHF 17.-
Bunte Blattsalate mit Mangodressing und frischen Gartenkräutern	CHF 16.-
Bunte Blattsalate mit gebratenen Pilzen und frischen Kräutern	CHF 17.-
Burrata auf Tomatencarpaccio und Rucola	CHF 22.-
Lachstatar mit Avocado & Meerrettichschaum an einem kleinen Salatbouquet	CHF 21.-
Rindscarpaccio mit Parmesansplitter an einer Oliven-Limonenvinaigrette	CHF 22.-
Gebratener Zander auf Quinoasalat an einer Schlossminzen – Emulsion	CHF 24.-

#### **Suppen:**

Kokos-Limettensuppe mit fein geschnittenen Crevetten	CHF 15.-
Rote Thaicurrysuppe mit Baby-Jakobsmuschel	CHF 16.-
Consommé double mit Gemüsebrunoise	CHF 17.-
Rieslingschaumsuppe mit Raviolo vom Kräuterseitling	CHF 19.-

#### **Saisonale Suppen:**

Spargelcremesuppe (April-Juni)	CHF 14.-
Butternuss-Kürbissuppe (Sept. bis Dez.)	CHF 14.-
Gazpacho	CHF 14.-
Melonenkaltschale	CHF 14.-
Gurkenkaltschale	CHF 14.-



### **Zwischengänge:**

Spinat – Ricotta Ravioli an einer Salbeibutter	CHF 21.-
Wachtelbrust an Wocholder-Gin Sauce auf Pilzrisotto	CHF 22.-
Gebratene Risencrevette auf Passionsfruchtrisotto	CHF 21.-
Niedergegarter Saibling auf jungem Spinat an Safranschaum	CHF 24.-

### **Hauptgänge:**

Rindsgulasch an Kartoffelstock und zweierlei Karotten	CHF 39.-
Kalbpiccata auf Safranrisotto mit buntem Marktgemüse	CHF 44.-
Lammcarré auf Kräuterrisotto mit mediterranem Gemüse und Portweinjus	CHF 45.-
Rindfilet, am Stück gegart, mit Kartoffelgratin und Marktgemüse an Thymianjus	CHF 52.-
Kalbshohrücken, am Stück gegart, mit Kartoffelduett & Gemüse an Rosmarinjus	CHF 48.-
Maispoularde mit Quarkspätzli & Saisongemüse an einer Whiskeycrème-Sauce	CHF 39.-
Zweierlei vom Kalb (Filet & Backe ) mit Süsskartoffelpüree & Gemüse an Portweinjus	CHF 59.-
Niedergegarter Lachs auf Stampkartoffeln, mit Lauchgemüse an Safransauce	CHF 44.-
Swiss Prime Schweinekotelett am Stück gebraten, mit Rumjus und Kartoffelpüree mit zweierlei Karotten	CHF 42.-

### **Vegetarische Gerichte:**

Auberginenpiccata mit Safranrisotto und Gemüse vom Markt	CHF 34.-
Pilzburger mit Stampkartoffeln und Spinat an einer Pommery Senf Sauce	CHF 36.-
Geschnetzeltes vom geräucherten Mandel-Sesam-Tofu mit Pilzen Süsskartoffelpüree und Saisongemüse	CHF 32.-
Pochiertes Ei mit Trüffelpüree und Gemüsecreme	CHF 33.-



**Desserts:**

Lavendel Creme brulée	CHF 14.-
Gebackenes Joghurt mit Himbeercoulis	CHF 14.-
Tobleronemousse mit marinierten Erdbeeren (Okt. – April mit Orangensalat)	CHF 15.-
Früchteauswahl mit zweierlei Glace	CHF 15.-
Beerenauswahl mit Joghurtglace ( Mai – September )	CHF 16.-
Champagnercrème mit frischen Beeren der Saison (April-September)	CHF 16.-
Hausgemachter Apfelstrudel an Vanilleglace & Schlagrahm	CHF 16.-
Duett vom Zitronenmadeleine & der Honigcrème	CHF 16.-
Lauwarmes Schoggiküchlein auf Ananascarpaccio an Sauerrahmglace	CHF 17.-
Schlosssymphonie, süsse Auswahl aus der Schlossküche	CHF 18.-
Käseauswahl mit Früchten, Nüssen und Birnbrot	CHF 17.-