



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

KULINARISCHER KALENDER

JANUAR BIS MÄRZ
WÄHRSCHAFTES – GROSSMUTTERS KÜCHE
Wintergerichte, die Erinnerungen an alte Zeiten wachrufen

VORSPEISEN

Kalbszunge
mit einer grünen Kräutersauce und Rande
18.00 

Bündner Gerstensuppe
12.00

HAUPTGERICHTE

Fischtätschli vom Zürichsee-Schwalen
mit Rahmkraut und Kartoffelstock
28.00

Suure Mocke
mit hausgemachtem Rotkohl und Semmelknödeln
36.00

Halbes Mistkratzerli
mit Pommes frites oder gemischtem Salat
35.00  

Ganzes Mistkratzerli
mit Pommes frites oder gemischtem Salat
45.00  
(ca. 25 Min. Zubereitungsdauer)

Kalbsleberli mit Rösti
38.00 

 laktosefrei  glutenfrei

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Änderungen vorbehalten / alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.