

ALDEN

HOTEL SPLÜGENSCHLOSS

Vorspeisen

Fein gehacktes Kalbstatar

mit Hummerglacé, Friséesalat und Orangenvinaigrette

34 / 48

Gebratene Entenleber und Blutwurstflan

mit Apfel-Calvadoskompott und Butterbrioche

36

Babycalamari

lauwarmer Babycalamarisalat mit Kartoffeln, Oliven und Rosmarindressing

24

ALDEN Salat

gemischter Blattsalat mit Ei, Oliven und Balsamicodressing

17 / 26

Suppen

Sanfte Senfschaumsuppe

mit gebackenem Kalbsbries und Estragonöl

17

Consommé von Meeresfrüchten

mit hausgemachten Sepia-Hummer-Ravioli

18

Zwischengänge

Spinatrisotto

mit Ziegenkäse und Rohschinken

22 / 27

Hausgemachte Spaghettini

mit Meeresfrüchten, Olivenöl und Kräutern

24 / 28

Ravioli mit Ricotta und Limone

auf geschmortem Trevisano und Thymianbutter

28 / 37

Fisch

Gebratener Seeteufel

auf Tomaten-Vanilleravioli, Erbsenmousseline und Chorizzoschaum
48

Lachssteak

mit Rotkraut, Schlosskartoffeln und frischem Meerrettich
42

Riesencrevetten

mit Ofentomaten, Kefen und Kräuterbutter
34 / 42

Gebratenes Steinbuttfilet

auf kleinen Bratkartoffeln mit Wurzelgemüse und „Kalamata“ Olivensauce
56

Fleisch

Rosa gebratener Lammrücken

auf Dörrfrucht Cous-Cous, Zwiebelconfit und Balsamicojus
54

Rindsfilet

mit gebratenen Kräuterseitlingen, geräuchertem Kartoffelstock und Barolojus
55 / 69

Grilliertes Kalbspailard

mit Ratatouille-Gemüse, Salbeignocchi und „San Daniele“ Sauce
52

Barbarie Entenbrust

mit buntem Gemüsebouquet, Schupfnudeln und Cassis-Pfefferjus
44

Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir Ihnen gerne auch vom Grill.

Beilagen

Tomaten-Vanilleravioli, Schlosskartoffeln, Rotkraut, Cous-Cous, geräucherter Kartoffelstock, Spaghettini, Ratatouille, Salbeignochis, Marktgemüse, Schupfnudeln, Spinatrisotto
8

Gut zu wissen

- ◆ Das Restaurant «ALDEN» ist 7 Tage für Sie geöffnet, auch Samstag & Sonntag
- ◆ Vor und nach dem Konzert erhalten Sie ein 2-Gang Menu zu CHF 48
- ◆ Fleischdeklaration: Rind CH/USA; Kalb CH; Schwein CH; Geflügel CH/F; Lamm AU; Ente ; das US-Rindfleisch kann mit Antibiotika oder anderen Hormonen erzeugt worden sein
- ◆ Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 8.0% Mehrwertsteuer
- ◆ Übrigens, jeden Mittwoch findet eine Hausführung statt; Beginn 18:00 Uhr

Süsse Verführungen...

Valrhona Schokoladensoufflé mit Chilli und Mango

18

Walnussparfait im Baumkuchenmantel

mit pochierter Rotweibirne

15

Citrusfrucht Crème Brûlée

mit Lavendelglace

16

Glacés

Auswahl an saisonalen, hausgemachten Glacés und Sorbets

5 (pro Kugel)

Käse

Auswahl an Käsespezialitäten

mit eingelegten Portweifeigen und Früchtebrot

6 (pro Sorte)