SPIISCHARTA

ZUM STARTÄ & CHLINI SPIISÄ

Salout «Schloss Sargans» 9.00
farbigä Zupfsalout, igleits Gmüäs,
Broutwürfäli, Huussousä

Salat «Schloss Sargans»
Bunter Zupfsalat, Rohkostgemüse, Croûtons,
Hausdressing

Nüsslisalout 16.00
Fäldsalout mit Späck, kochtem Ei und
Brotwürfäli

Nüsslisalat
Feldsalat mit Speck, gekochtem Ei und
Croûtons

«Holzbrett» 21.00
"Perfekt zum teilä bim Apéro"
gmischti Plattä mit Speck, Rohschinggä,
Salsiz, Sarganser Alpcheis und igleits
Gmüäs

«Holzbrett»
„Perfekt zum teilen beim Apéro“
Gemischte Platte mit Speck, Rohschinken,
Salsiz, Sarganser Alpkäse und eingelegtes
Gemüse

Rindstatar 24.00
mit Böllä und Gürkli
und Bärgfüürsousä zum sälbär schärfä
mit Toast und Butter

Rindertatar
mit Schalotten und Cornichos
und Bergfeuerersauce zum selber schärfen
mit Toast und Butter

SUPPÄ

Fleischsuppä mit Flädli 9.00
Kraftbrühe mit Flädle

Gärschtäsuppä mit und uni Späck 11.00
Gerstensuppe mit und ohne Speck

Chürbis-Cremesuppä mit Kärnöl 11.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl

VEGETARISCHIGRICHT

Steipilzravioli 29.00
in Rahmsousä und brotänä Pilz

Steinpilzravioli
in Rahmsauce und gebratenen Pilze

Cheisspätzli 26.00
mit Tamunser Alpcheis, knusprigi Böllä
und Öpfelmuäs

Käsespätzle
mit Sarganser Alpkäse, dazu Röstzwiebel und
Apfelmuss

Fondue à discretion
Schlossmischig «Moitié-Moitié» 35.00 pro Person
Härdöpfel, Brout, Essiggmüäs und
Biiräschnitz

Fondue à discretion
Schlossmischung «Halb-Halb»
Kartoffel, Brot, Essiggemüse und Birnenschnitz

FLEISCH- & FISCHGRICHT

Zürcher Chalbsgschnätzläts 41.00
mit oder uni Nierli und Röschti

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
mit oder ohne Nieren und Rösti

Angus-Beef Börger 34.00
im Sesam-Brötli mit husgmachti
Börgersousä, Späck, Tamunser Alpcheis und
Röstzwiblä mit Pommes

Angus-Beef Burger im Sesam-Bun mit
hausgemachter Burgersauce, Speck, Tamonser
Alpkäse und Röstzwiebel mit Pommes

Grollts Cordon Bleu vom «Thurgauer Öpfelschwein» 34.00
mit Schinggä und Tamunser Alpcheis,
drzuä Gmüäs und Pommes Frites

Gerolltes Cordon Bleu vom «Thurgauer
Apfelschwein» mit Schinken und Tamonser
Alpkäse, dazu Gemüse und Pommes

Hirschpfäffer «Mirza» 36.00
mit Rotchrutt, glasiärti Marroni, Röslichöhl, Preiselbeeri und Spätzli

Hirschpfeffer(CH/AT) «Mirza»
mit Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Preiselbeer und Spätzle

Rehschnitzel mit Wildrahmsousä 44.00
mit Rotchrutt, glasiärti Marroni, Röslichöhl, Preiselbeeri-Biirä und Spätzli

Rehschnitzel(CH/AT) mit Wildrahmsauce
mit Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne und Spätzle

Reh Gschnätzläts 39.00
Reh in Madeirasousä mit Spätzli, mit Rotchrutt, glasiärti Marroni, Röslichöhl, Preiselbeeri-Biirä und Spätzli

Reh Geschnetzeltes(CH/AT) in Madeirasauce mit Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Preiselbeer und Spätzle

Lachsforellenfilet 43.00
mit Dillsousä
uf Spinat und Steipilzravioli

Lachsforllenfilet(CH/IT/FR) mit Dillsauce
auf Spinat und Steinpilzravioli

Egli Knusperli im Biärteig 35.00
mit Pommes Frits, mit Remouladensousä

Egli Knusperli (CH/DE) im Bierteig
mit Pommes Frites, dazu Remouladensauce

DESSERT

Öpfelküächli 13.00
mit Zimt-Zucker und Vanilleglace

Apfelküchlein
mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

Schoggiuflauf 13.00
mit flüssigem Kärn und Himbeerisorbet

Schokoladensoufflé
mit flüssigem Kern und Himbeersorbet

Iiskafi «Schloss Sargans» 12.00
Kaffi, Kaffiglace, Amarettto, Rahm

Eiskaffee «Schloss Sargans»
Kaffee, Kaffeeeis, Amaretto, Rahm

Frogen Sie au noch üsernä Emmi-Glacé.

Fragen Sie auch nach unserer Emmi-Eis.

Soweit nichts anderes vermerkt, verwenden wir nur Schweizer Fleisch und Fisch.

Alle unsere Gerichte können Spuren von folgenden Inhaltsstoffen enthalten.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Brot/Mehl aus der Schweiz.

A: für glutenhaltiges Getreide
B: für Krebstiere- und -erzeugnisse
C: für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D: für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E: für Erdnüsse und –erzeugnisse
F: für Soja (-bohnen) und –erzeugnisse
G: für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H: für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L: für Sellerie und –erzeugnisse
M: für Senf- und Senferzeugnisse
N: für Sesam-Samen und –erzeugnisse
O: für Schwefeldioxid und –erzeugnisse
P: für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R: für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und daraus hergestellte Erzeugnisse

dolp
Gastronomie

Gastronomie aus Leidenschaft
www.dolpgastronomie.ch