



Ein frühlingshafter Viergänger **A springlike four courses menu**

Duett vom Schottischen Orkney-Lachs **Wakame-Salat**

Duet of Scottish Orkney salmon, wakame salad



Grüne Spargelschaumsuppe

Green asparagus soup



Prime Beef Filet

Cranberry-Pfeffersauce

Pizzoccherie neri, Gemüse der Saison

Prime beef tenderloin

Cranberry peppersauce

Pizzoccherie neri, vegetables



Crêpes Suzette, Vanille Glacé

Pancakes with orange sauce, vanilla ice cream

oder/or

Käsevariation vom Maître Fromagier Beeler

Variation of cheese from Maître Fromagier Beeler



CHF 88



Salate – Salads

Bunter Frühlingssalat

Blattsalate mit Spargel, Palmherzen, Cherrytomaten

Leaf salad with asparagus, palmhearts, cherrytomatoes

CHF 17

Erntefrischer Nüsslisalat vom Lindenhof, Ei, Baumnuss-Dressing

Harvest-fresh lamb's lettuce, egg, walnut oil dressing

CHF 17

Bunte Salatschüssel

Hausdressing

Mixed salad bowl

CHF 14

Knackiger Schloss-Salat, Kopfsalatherz mit lauwarmer Specksauce

Castle salad, Lettuce heart with lukewarm bacon sauce

CHF 14

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

Meeresfrüchte-Cocktail, Toast

Seafood cocktail, toast

CHF 21

Duett vom Schottischen Orkney-Lachs,

Wakame-Salat

Duet of Scottish Orkney salmon, wakame salad

CHF 24

Beefsteak Tatar

Mild, medium oder feurig, Toast & Butter

Mild, medium or hot, toast & butter

½ Port. CHF 32 / CHF 45



Suppen – Soups

Grüne Spargelschaumsuppe mit Jakobsmuschel

Green asparagus soup with scallop

CHF 15

ohne Jakobsmuschel

Without scallop

CHF 12

„Bouillabaisse“

Französische Fischsuppe, Safran, Knoblauchtoast

French fish soup, saffron, garlic bread

CHF 21

Maienfelder Riesling-Suppe

Maienfelder Riesling soup

CHF 14

Warme Vorspeisen – Warm Appetizer

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse

Grisons mountain herb gnocchi, cream, cheese

CHF 18

Grüne Spargeln mit Bio-Garnelen und Jakobsmuscheln

Green asparagus, prawns and scallops

CHF 24

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 16

Pizzoccherie neri, Gemüse

Buckwheat pasta, vegetables

CHF 18



Fleischgerichte - Meatsdishes

**Zarte geschnetzelte Kalbsleber, Sauce Madeira
Rösti, Gemüse**

Tender slices of calf's liver, sauce Madeira, Rösti, vegetables
CHF 39

**In Amarone geschmorte Kalbshaxe
Bärlauch-Kartoffelpüree, Gemüse der Saison**

Veal shank braised in Amarone, wild garlic-potato puree, vegetables
CHF 46

**Prättigauer Kalbsrückensteak, Morchel-Jus
Pizzoccherie neri, Gemüse**

Veal steak, morrel-jus, Pizzoccherie neri, vegetables
CHF 49

**Entrecôte vom Black Angus, Meerrettich-Kräuterkruste
Kartoffelkroketten, Gemüse**

Entrecôte of Black Angus, horseradish-herbcrust, croquettes, vegetables
CHF 48

**Rindsfilet vom Black Angus, Cranberry-Pfeffersauce
Reistimbale, Gemüse der Saison**

Beef tenderloin , peppersauce, rice, vegetables
CHF 58

**Irishes Lammentrecôte im Kräutermantel
Portwein-Balsamico-Jus**

Frühkartoffeln, Gemüse der Saison

Irish Lamb entrecôte in herbcrust, Portwine-balsamic gravy,
New potatoes, vegetables
CHF 46

Ab 2 Personen / for 2 persons and up

Chateaubriand „Schloss Brandis“

Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise,
Saisonale Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl
Beef tenderloin, Sauce Béarnaise,
Seasonal vegetables and a garnish to choose

von der Platte in 2 Gängen serviert / served from the plate in 2 courses
p. Pers. CHF 64



Fischgericht & Meeresfrüchte **Fish dish & Seafood**

Gebratenes Zanderfilet mit Wildblütenhonig, Moutarde de Meaux auf Mediterranem Risotto

Pike-perch filet, wild flower honey, Moutarde de Meaux
served on Mediterranean risotto

CHF 42

Gegrillte Garnelen, Roter Thai-Curry, Karibischer Reis

Grilled prawns, red Thai curry, Carribean rice

CHF 45

Vegetarische Gerichte **Vegetarian dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung

Homemade Capuns with vegetable stuffing

CHF 28

Spargel-Morchel Risotto

Asparagus-morel risotto

CHF 34

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse

Grisons mountain herb gnocchi, cream, cheese

CHF 30

Schön, dass Sie diesen Tag bei uns verbringen... ...und sich verwöhnen lassen

Wir nehmen uns die nötige Zeit, um unsere Gerichte mit Liebe und Sorgfalt zuzubereiten und Sie nach allen Regeln der Kunst zu umsorgen.
Es liegt in unserem Sinne, dass Sie und Ihre Gäste sich wohl fühlen und immer wieder gerne zu uns kommen.

Ihr Wohl, die Betreuung und die Qualität unserer Speisen stehen an erster Stelle.
Bei allen Rohstoffen, die wir für unsere Gerichte verarbeiten, legen wir Wert auf höchste Qualität.

Leiden Sie an Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten? Teilen Sie dies unserem Serviceteam mit.

Das Kalbfleisch stammt ausnahmslos aus der Schweiz.
Lammfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Irland.
Rindfleisch aus der Schweiz, Argentinien oder USA (hormonfrei).
Wildfleisch beziehen wir aus der Region und EU Länder.

Herkunftsländer des verwendeten Geflügels sind die Schweiz und Frankreich. Unsere Fischprodukte können wir täglich von unserem Lieferanten beziehen und kommen aus Schweizer Seen oder Aquakulturen in der ganzen Welt. Unsere Garnelen kommen aus einer Aquakultur, welche keine wachstumsfördernde Futtermittel verwendet. Nachhaltige Fischerei und Schutz der Artenvielfalt liegen uns am Herzen.

Bei Gemüse und Salat berücksichtigen wir wenn möglich unsere lokalen Anbieter!

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen erholsamen Aufenthalt im Schloss Brandis.

Herzlichst Familie Herrmann & Team

How wonderful to have you here today..... ...and to take care of you

We take the appropriate time to prepare our dishes with love and attention, following all the rules of the art to care of you.

Our commitment is that our guests feel fine to make they return to visit us.
Your well-being, the assistance and the quality of our dishes are for us the most important premise. Using ingredients from best quality is extremely important for us.

The veal is exclusively from Switzerland.

Lamb we purchase from Switzerland or Ireland.

Beef from Switzerland, Argentina and USA (no growth hormone)

Venison we get from the region or EU countries.

We use only Poultry from Switzerland and France.

Fish products we can obtain from our reliable suppliers daily.

They are from Swiss lakes or water cultures from all over the world. Sustainable fishing and protection of all biodiversity are essential for us.

Vegetables and salads are purchased from our local suppliers!

Do you have any food allergy or intolerance? Inform our staff.

And now we wish you to enjoy your meal and to have a pleasant stay at Schloss Brandis.

Cordially Family Herrmann & Team