

Herzlich Willkommen!



**„Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er hinterlässt,
ist bleibend.“**

Johann Wolfgang von Goethe

Lassen Sie uns einen solchen bleibenden Eindruck hinterlassen
und geniessen Sie Ihren Besuch bei uns in vollen Zügen.
Heute sind wir für Ihr Wohlbefinden und Ihren Genuss zuständig.
Deshalb freuen wir uns sehr, dass Sie uns daran teilhaben lassen.

Ihre Wohlfühlmanager vom Schlossrestaurant Habsburg



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

Unser Schlossteam



Geschäftsführerin & Gastgeberin
Laura Schmid



„Hinter den Töpfen“

Brayan Agramonte

Küchenchef

Monika Schleiffer

Sous Chef

Dario Pierri

Renate Schulthess

Anja Gärni

Tabea Dörig

1. Lehrjahr

Kasi

Office



„Unsere Wohlfühlmanager an der Front“

Havva Derin

Chef de Service

Leandro Biffi

Stv. Chef de Service

Patricia Abrecht

Valon Shabani

Markus Vetter

Vivian Senn



Leitung Bankette und Administration
Flurina Bossert



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

Spezialität des Hauses

empfohlen von unserer Schlossherrin



Ritterspiess

220g Rindsfiletwürfel am Tisch flambiert (nur in den Stuben)
mit Habsburg-Frites und Grillgemüse

49.50



Vorspeisen

für Geniesser und Könige

Rittersalat 12.50

Bunt gemischte Blattsalate mit Bärlauchvinaigrette
garniert mit farbigen Cherry-Tomaten, Mini-Mozzarella und gerösteten Pinienkernen

Aargauer Ziegenkäse (von Susanne Klemenz, Suhr AG) 16.50

garniert mit buntem Frühlingsalat und Radiesli
geräuchert mit Rooibos-Tee
serviert mit Mangocrème und grillierten Spargelspitzen

Knusprig gebackenes Crevetten-Säckli 16.50

angerichtet auf Tomaten-Avocado-Tatar



Zweifarbiger Quinoa-Salat 13.50

mit Kichererbsen, grünen Bohnen und Peperoni
serviert im Glas mit Dario's Oliven-Crostini

Rindstatar 70g 21.50

nach klassischem Rezept mit saisonaler Garnitur 130g 32.00

Suppen

erwärmen das tapfere Ritterherz

Brunnenkresse-Suppe 13.50

mit weissem Tomatenschaum
garniert mit Flusskrebse und Radiesli-Streifen



Pfiffige Rüebl-Kokossuppe 10.50



Fleischgerichte

für Herzoge, Grafen und Kaiserinnen

Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillon mit Chorizokruste und Rotweinjus angerichtet auf Fregola Sarda und buntem Frühlingsgemüse	49.50
Duett vom Lamm Rosa gebratener Lammrücken und Lamnbratwürstli mit Knoblauchjus serviert auf Frühlingszwiebel-Olivenrisotto begleitet von gebratenen Carciofini und Kirschtomaten	36.50
„Backhendl“ Pouletbrustschnitzel paniert mit Brotbrösel und Kürbiskernen angerichtet mit Kartoffelsalat und Radiesli serviert mit süßem Senf	26.50
Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit BBQ-Sauce serviert auf grillierten Frühlingszwiebeln begleitet von einer mit Gemüse und Frischkäse gefüllter Ofenkartoffel	34.50
Gebratenes Schweinsschnitzel an feiner Pilzrahmsauce mit Nudeln	26.50
Cordon Bleu vom Säuli gefüllt mit Schinken und Habsburger „Ritterkäse“ begleitet von Habsburger-Frites und Hofgemüse	29.50



Vegetarische Gerichte

für Gemüsebauern und Hofnarren

Mediterrane Gemüse-Quiche **26.50**
begleitet von Fregola Sarda
garniert mit einem Salat von frischen Spinatblättern, Tomaten und Pinienkernen



Indisches Kochbananen-Gemüsecurry **24.50**
serviert mit Basmatireis und Naan Brot

Fischgerichte

aus dem Schlossbrunnen

Gebackene Egliknusperli **31.50**
begleitet von unserem Rittersalat
serviert mit einer feinen Sauce Tartar

Schonend gegartes Saiblingsfilet **30.50**
mit Peperoni-Koriandervinaigrette
angerichtet auf Zucchetticarpaccio und Basmatireis

Deklaration unserer Produkte:

Wir beziehen alle unsere Fleisch- und Fischprodukte vorwiegend aus der Schweiz.
In Ausnahmefällen können unsere Produkte auch aus anderen Ländern bezogen werden.
Hier die Auflistung:

Rind: Australien
Rindstartar: Schweiz
Poulet: Schweiz
Schwein: Schweiz

Lamm: Australien
Saibling: Europa (Binnenfischerei)
Egli: Europa (Aquakultur)

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 8% MwSt.



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

Unsere Partner

Liebe Gäste

Essen ist für uns nicht einfach eine Notwendigkeit, sondern ein Genusserlebnis voller Emotionen!

Wir achten bei der Auswahl unserer Lieferanten auf Regionalität, Nachhaltigkeit und gute Tierhaltung. Um die Qualität zu sichern, uns stets weiterzuentwickeln und Innovationen auf dem Markt zu erkennen, pflegen wir regelmässigen Kontakt zu unseren Partnern.

- Bäckerei-Conditorei W.Moosberger, Wildegg
- Berger Gemüse und Früchte, Olten
- Comestibles Graf & Co. (Fische), Kölliken
- E. J. Gmür AG, Comestibles & Spezialitäten, Zürich
- Käserei Hans Thürig, Möriken
- Metzgerei Lüthi, Hausen
- Scana Saviva AG, Kolonialware, Regensdorf ZH
- Susanne Klemenz (Ziegenkäse), Suhr
- Traitafina, Lenzburg

Die Qualität unserer Produkte und eine gute Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten ist für uns eine Herzensangelegenheit!

Dafür stehen mein Team und ich.

Brayan Agramonte
Küchenchef



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

Profitieren Sie auch von unseren weiteren Wohlfühlangeboten!



Königlich Feiern

Für Ihre Hochzeit, Familienfeier, das alljährliche Weihnachtsessen der Firma bieten wir das einmalige Ambiente unseres Rittersaals der sich bis 80 Personen optimal eignet. Für kleinere Gesellschaften bieten wir 3 weitere charmante Stuben an, die sich bis 30 Personen eignen. Gerne berät Sie Frau Flurina Bossert kompetent dazu.



Erfolgreiche Seminar im Schloss Habsburg

3 charmante Stuben und der Rittersaal stehen Ihnen für Seminare von 4 – 30 Personen zur Verfügung. Am Mittag und Abend kümmern wir uns gerne um Ihr leibliches Wohl und erstellen für Sie ein passendes kulinarisches Angebot.



Schlossbrunch

Geniessen Sie unser reichhaltiges Brunchbuffet von 10:00 – 14:00 Uhr. Erwachsene bezahlen CHF 45.00, Kinder CHF 1.50 pro Altersjahr. Unser Brunch findet an folgenden Sonntagen statt: 16. April, 14. Mai, 04. Juni, 25. Juni, 02. Juli, 01. August, 13. August, 03. September, 01. Oktober, 05. November und 03. Dezember.



Vegi-Day

„Freitag ist Vegi-Tag“

Unter diesem Motto kreiert unsere Küche einmal im Monat für Sie eine exklusive Karte mit vegetarischen und veganen Leckerbissen.

Unser Vegi-Day findet an folgenden Freitagen statt:

07. April, 12. Mai, 09. Juni, 14. Juli, 11. August, 08. September, 13. Oktober, 10. November, 08. Dezember.



Kleine Gerichte aus unserer Speisekammer

Rittersalat		12.50
Bunt gemischte Blattsalate mit Bärlauchvinaigrette garniert mit farbigen Cherry-Tomaten, Mini-Mozzarella und gerösteten Pinienkernen		
Frische Melonenschnitze		14.50
begleitet von würzigem Landrauchschinken		
Wurst-Käsesalat	einfach garniert	16.50 20.50
Schloss-Plättli		22.50
mit Rauchwurst, Rauchspeck, Habsburger „Ritterkäse“, Lyoner und Cornichons		
Rindstatar	70g 130g	21.50 32.50
nach klassischem Rezept mit saisonaler Garnitur		
„Backhendl“		26.50
Pouletbrustschnitzel paniert mit Brotbrösel und Kürbiskernen angerichtet mit Kartoffelsalat und Radiesli serviert mit süßem Senf		
Gebackene Egliknusperli		31.50
begleitet von unserem Rittersalat serviert mit einer feinen Sauce Tartar		
Portion Habsburg-Frites	klein gross	6.50 8.50

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 8% MwSt.