

SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

KÖNIGLICHE ANLÄSSE 2022/2023





BRAYAN AGRAMONTE - SCHLOSSHERR & GASTGEBER



Brayan Agramonte ist Schlossherr & Gastgeber aus Leidenschaft. Mit seinem Team, plant er Ihren Anlass bis auf Detail und gibt wo nötig, den richtigen Tipp um aus Ihren Anlass ein Erlebnis zu machen. Brayan Agramonte und sein Team, stehen Ihnen bei der Planung immer zur Seite!

Hier zu mehr Infos und zu den Kontaktformulare für Ihre Anfrage:

Hochzeiten



Bankette



„Glück erlebe ich dann, wenn ich mit Menschen umgeben, gutes Essen genießen und mit Leidenschaft meine tägliche Arbeit ausüben darf.“

-Brayan Agramonte



DAS SCHLOSSRESTAURANT HABSBURG STELLT SICH VOR...



Auf Schloss Habsburg wurde um 1030 der Grundstein der späteren Habsburger Dynastie gelegt. Heute gehört das Schloss, zu eines der einzigen Schlösser im Kanton Aargau mit eigenem Restaurant vor Ort.

Das Schlossteam verwöhnt Sie mit einem feinen Essen oder einer guten Flasche Wein aus unserem Weinkeller. Im Sommer geniessen Sie auf unserer grossen Sonnenterrasse einen wunderbaren Ausblick über den ganzen Kanton Aargau. Im Winter verwöhnen wir Sie in einer unserer gemütlichen Stuben im Kerzenschein. Als Wohlfühlmanager ist es für uns eine Herzensangelegenheit, dass Ihr Anlass bei uns Königlich wird!



Dafür stehen wir:



Wir schenken unseren Gästen einzigartige **WOHLFÜHLMOMENTE**, weil wir täglich das tun, worin wir **AM BESTEN** sind.



Wir machen aus einem **BEDÜRFNIS** ein **ERLEBNIS**, mit **BEGEISTERUNG** und **HERZBLUT**.



Unsere Produkte sind von **PARTNERN** aus der Region und von höchster Qualität, um bleibende **WOHLFÜHLMOMENTE** zu hinterlassen.





UNSERE RÄUMLICHKEITEN



RITTERSAAL

RÄUMLICHKEITEN

SCHLOSSTERRASSE

Grösse: 375 m²

Kapazität: Apéro 300 Gäste



RÄUMLICHKEITEN

WEINKELLER

Grösse: 86.45 m²

Länge: 6.50 m

Breite: 13.30 m

Kapazität: max. 80 Personen



RÄUMLICHKEITEN



GOTISCHE STUBE [HIER KLICKEN FÜR 360° - ANSICHT](#)

Grösse: 31.66 m²

Länge: 5.30 m

Breite: 5.70 m

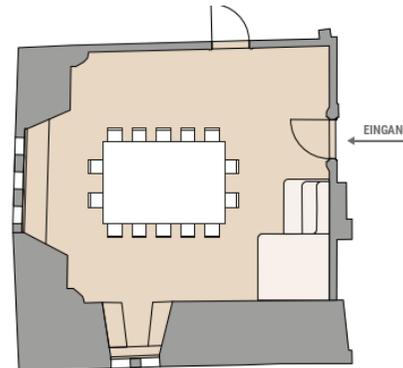
Kapazität: max. 20 Personen

Unsere Gotische Stube wird für spezielle Veranstaltungen, als à la carte Restaurant und für kleine Feiern genutzt.

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

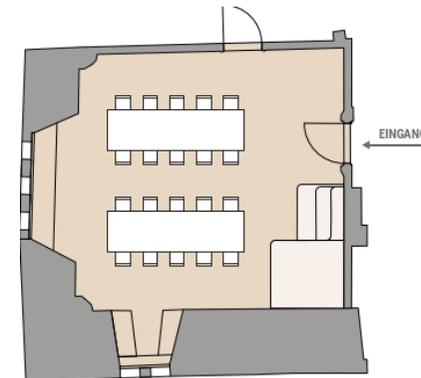
Möglichkeit 1

Blocktisch bis max. 14 Personen



Möglichkeit 2

Tischreihen bis max. 20 Personen



RÄUMLICHKEITEN



JÄGERSTUBE [HIER KLICKEN FÜR 360° - ANSICHT](#)

Grösse: 28.53 m²

Länge: 5.05 m

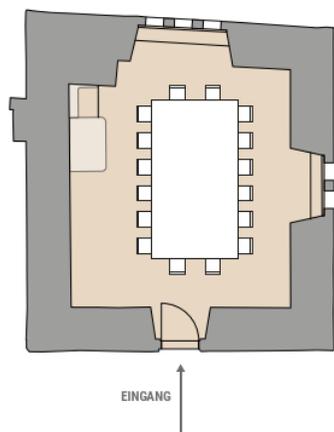
Breite: 5.65 m

Kapazität: max. 16 Personen

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

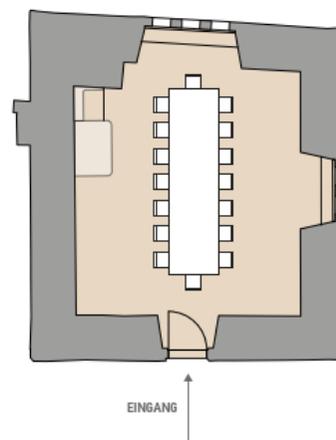
MÖGLICHKEIT 1

Blocktisch bis max. 16 Personen



MÖGLICHKEIT 2

Tischreihe bis max. 12 Personen



RÄUMLICHKEITEN



SCHLOSSSTUBE [HIER KLICKEN FÜR 360° - ANSICHT](#)

Grösse: 33.82 m²

Länge: 7.60 m

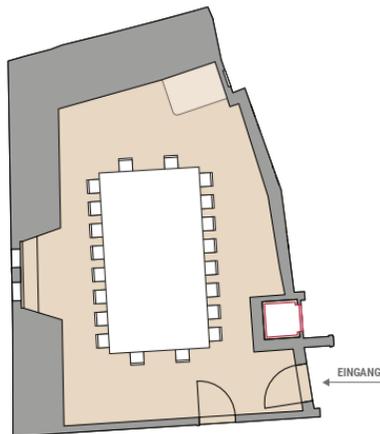
Breite: 4.45 m

Kapazität: max. 33 Personen

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

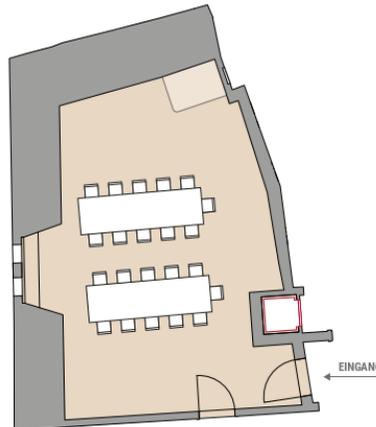
Möglichkeit 1

Blocktisch bis max. 20 Personen



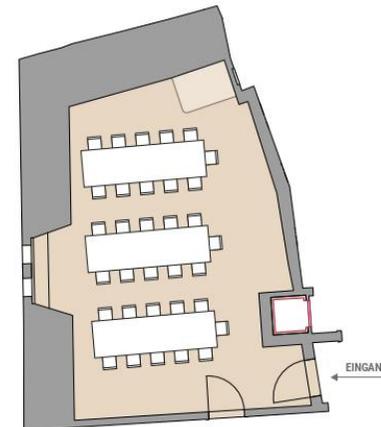
Möglichkeit 2

2 Tischreihen à max. 11 Personen



Möglichkeit 3

3 Tischreihen à max. 11 Personen



RÄUMLICHKEITEN



ITTERSAAL [HIER KLICKEN FÜR 360° - ANSICHT](#)

Grösse: 94.43 m²
Länge: 13.30 m
Breite: 7.10 m

Kapazität: max. 104 Personen

Unser Ritteraal wird für Bankette, Hochzeiten, Seminare, Trauungen Vorträge und Apéros genutzt.



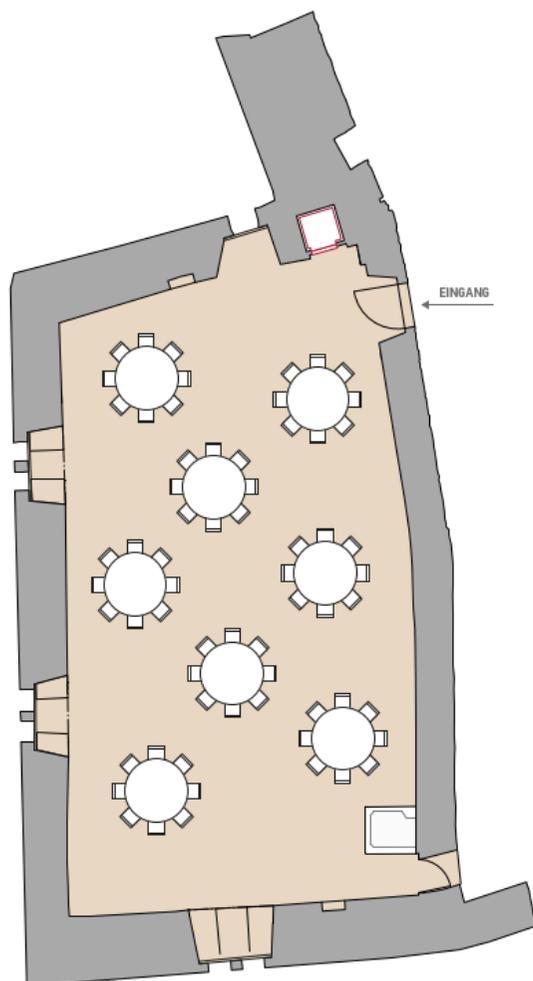
RÄUMLICHKEITEN

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

Möglichkeit 1

8 runde Tische à max. 8 Personen

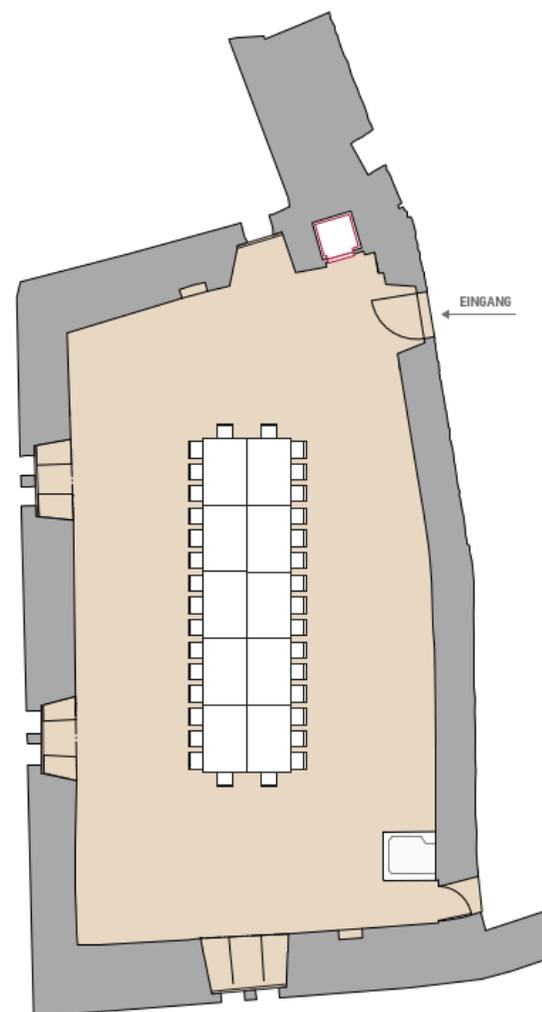
Max. 64 Personen



Möglichkeit 2

Tafel

Max. 34 Personen



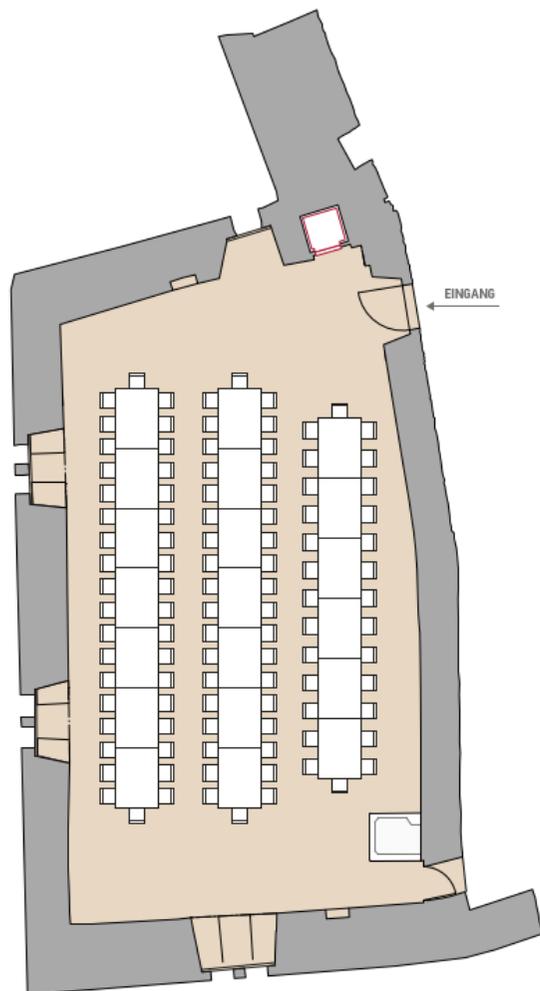
RÄUMLICHKEITEN

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

Möglichkeit 3

2Tischreihen à 38 Personen, 1 Tischreihe à 28 Personen

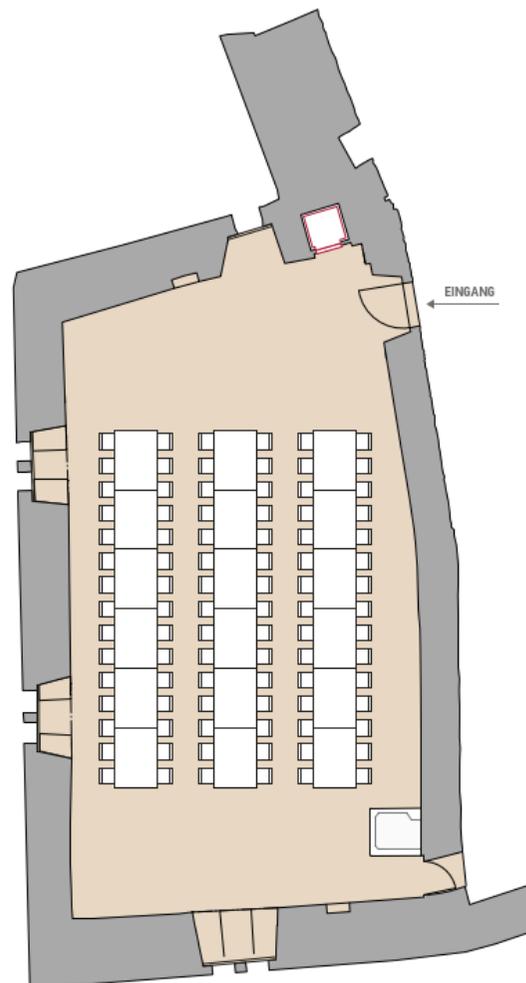
Max. 104 Personen



Möglichkeit 4

3 Tischreihen à 30 Personen

Max. 90 Personen





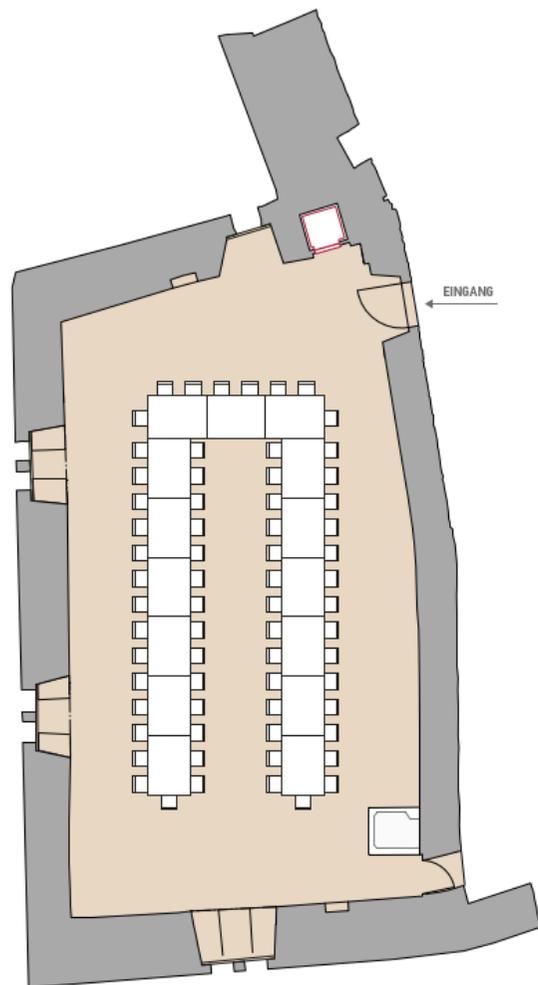
RÄUMLICHKEITEN

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

Möglichkeit 5

U-Form

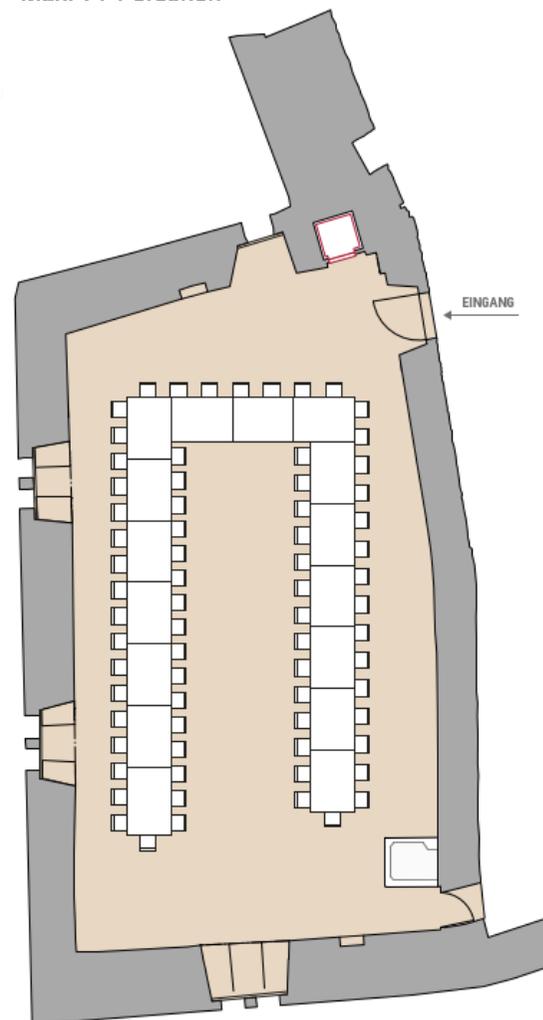
Max. 66 Personen



Möglichkeit 6

U-Form

Max. 71 Personen





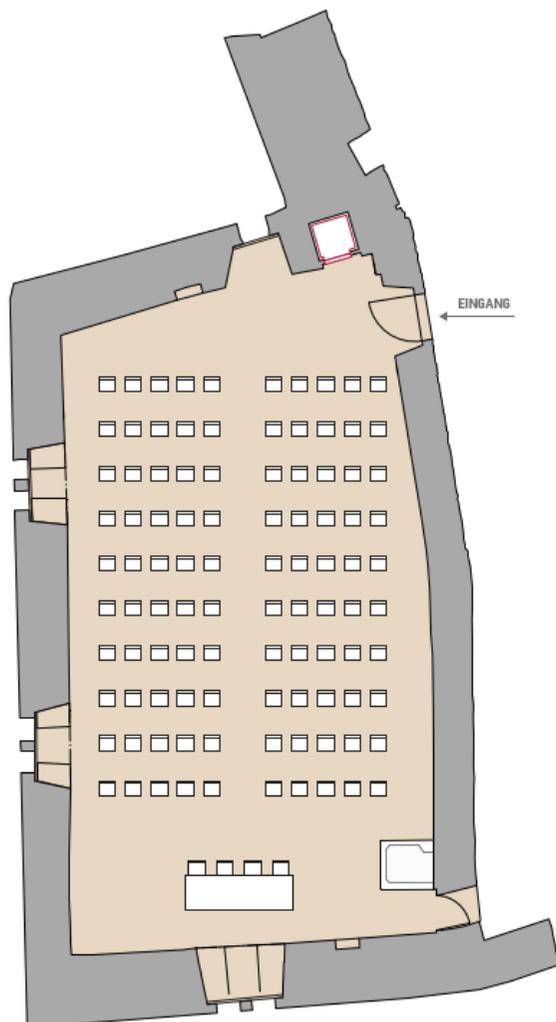
RÄUMLICHKEITEN

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

Möglichkeit 7

Konzertbestuhlung / Trauung

Max. 104 Personen



BANKETTINFORMATIONEN

ABLAUF/ANSPRECHPERSON

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Banketts wichtig. Deshalb bitten wir Sie, mit uns geplante Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen abzustimmen. Bitte geben Sie uns auch den Namen des Tafelmajors oder der Ansprechperson vor Ort bekannt.

APÉRO

Für Ihren Apéro empfehlen wir Ihnen unsere grosszügige Schlossterrasse oder bei schlechtem Wetter unseren Schloss-Weinkeller, der sich für bis zu 80 Personen eignet.

BLUMEN/DEKORATION

Bringen Sie die Arrangements selber mit oder dürfen wir die Blumen für Sie organisieren? Gerne empfehlen wir Ihnen Blumengeschäfte, mit denen wir bereits zusammen gearbeitet haben.

Gerne dürfen Sie auch ihre eigene Dekoration mitbringen.

HUSSEN

Auf Wunsch kleiden wir unsere Stühle mit weissen Stuhlhussen ein.
Pro Stück verrechnen wir CHF 5.00.

KINDER

Für Ihre jungen Gäste stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne ein Kindermenu zusammen.

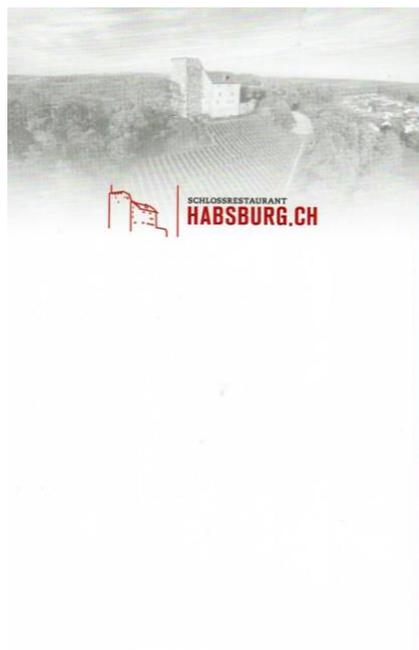
BANKETTINFORMATIONEN

MENUS

Bei Veranstaltungen ab 10 Personen vereinbaren wir ein einheitliches Menu.

Dazu empfehlen wir Ihnen unsere Ritterspiele der Gerichte oder kreieren gemeinsam mit Ihnen Ihr Wunschmenü.

Wir stehen Ihnen bei der Auswahl beratend und unterstützend zur Seite.



MENUKARTEN

Für Ihren Anlass erstellen wir gerne die Menukarte, falls Sie diese nicht selber mitbringen.

Unsere Menukarten nur mit Ihrem Wunschtext als Titel sind kostenlos, für Farbdrucke mit Bildern oder Logos verrechnen wir CHF 1.00 pro Karte.

PROBEESSEN

Gerne können Sie das gewählte Menu vor dem Anlass degustieren. Unsere Küchencrew bereitet nach Möglichkeit die Gerichte für Sie vor. Wir bitten Sie jedoch, mindestens zwei Wochen im Voraus das Probeessen mit uns zu vereinbaren. Da wir das Menu speziell für Sie vorbereiten, verrechnen wir Ihnen diese Kosten.

TORTE

Es ist uns ein Vergnügen Ihnen die Torte vom Konditor Ihrer Wahl zu servieren.

Pro Person verrechnen wir CHF 5.00 Schnittgeld für das Geschirr.

WEIN [HIER KLICKEN FÜR UNSERE WEINKARTE](#)

Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrer Veranstaltung. Unser Weinangebot ersehen Sie aus unserer Weinkarte. Änderungen betreffend unserem Angebot und den Jahrgängen sind vorbehalten.

Gerne dürfen Sie auch Ihren Lieblingswein von zu Hause mitbringen.

Für das Handling, den Ausschank und die Gläser verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche (75cl).

BANKETTINFORMATIONEN



SAAL-/PLATZMIETE

Bei Banketten stehen Ihnen unsere Banketträumlichkeiten kostenlos zur Verfügung. Während der Bankett-Hauptsaison vom 1. Mai– 30. September gilt jeweils am Samstag im **Rittersaal** eine Mindestkonsumation von CHF 7'500.00 und Freitag CHF 5'000 (Apéro, Abendessen und Hotelzimmer inklusive). In den restlichen Monaten gelten Freitag und Samstag CHF 5'000.00. Bei Nichterreichen der Mindestkonsumation wird der Differenzbetrag als Raummiete verrechnet.

PLATZMIETE SCHLOSSTERRASSE

Für die Bereitstellung unserer Schlossterrasse mit Stehtischen usw. werden folgende Pauschalen verrechnet:

bis 10 Personen	CHF	50.00
ab 11 Personen	CHF	150.00
ab 31 Personen	CHF	300.00
ab 71 Personen	CHF	500.00

ZIVILE TRAUUNGEN

bis 10 Personen	CHF	350.00
ab 11 Personen	CHF	450.00
ab 30 Personen	CHF	650.00

In diesen Preisen sind folgende Leistungen enthalten: Trautisch mit einem fünfarmigen Kerzenständer und Stühle mit Hussen.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen unser Trauungsbänkli für CHF 80.00 bereit.

BANKETTINFORMATIONEN

TEILNEHMERZAHL

Wir bitten Sie, uns 7 Tage vor Anlassbeginn die genaue Personenzahl bekannt zu geben.
Diese Anzahl gilt als Verrechnungsbasis. Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

REINIGUNGSPAUSCHALE

Für ausserordentliche Verunreinigungen behalten wir uns vor, die Reinigungskosten nach Aufwand zu verrechnen.
Der Mindestbetrag beträgt CHF 50.00.

TRANSPORT

Gerne organisieren wir Ihnen einen Shuttle Service vom Schloss Habsburg zum Hotel Aarehof/Centurion Towerhotel Windisch-Brugg. Die aktuellen Preise und Kontaktdaten sind in unserer Offerte ersichtlich.

ÜBERNACHTUNGEN

Für Übernachtungen empfehlen wir Ihnen unser Partnerhotel Aarehof in Wildegg. Bei einer Veranstaltung im Schloss erhalten Sie für Übernachtungen im Hotel Aarehof folgende Preise.

Doppelzimmer (Grandlit- oder 2-Bettzimmer)	CHF	140.00
Einzelzimmer	CHF	99.00

Diese Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht, inklusive Frühstücksbuffet und Service, zuzüglich einer Tourismustaxe sowie einem Energie- und Rohstoffzuschlag von CHF 3.00 pro Person und Nacht.

BANKETTINFORMATIONEN

VORAUSZAHLUNGEN BEI HOCHZEITEN

Bei Hochzeiten und Grossanlässen verrechnen wir eine Vorauszahlung von 100% der Raummiete und CHF 100.00 für den geschätzten Essens- und Getränkeumsatz pro Person. Die Vorauszahlung wird nach 30 Tagen nach Eingang der definitiven Buchung fällig.

VERLÄNGERUNG UNSERER OFFIZIELLEN ÖFFNUNGSZEITEN

Eine Verlängerung unserer offiziellen Öffnungszeiten ist möglich. Mittwoch bis Samstag ab 24.00 Uhr, Sonntag ab 21.00 Uhr verrechnen wir für jede angebrochene Stunde CHF 200.00 für die zusätzlichen Stunden unserer Service Mitarbeiter. Jedes Fest hat mal ein Ende, bei uns ist dies um 3.00 Uhr.

VERLÄNGERUNG DER KÜCHE

Unsere Küche wirkt Mittwoch bis Samstag bis 22.30 Uhr und am Sonntag bis 20.30 Uhr am Herd. Für spätere Leistungen durch unsere Küchenakrobaten verrechnen wir für jede angebrochene Stunde CHF 140.00.

ZEITLICHE VERFÜGBARKEITEN DER VERANSTALTUNGSRÄUME

Die Veranstaltungsräume stehen dem Veranstalter grundsätzlich zu folgenden Zeiten zur Verfügung:

Morgens	9.00 Uhr	bis	11.00 Uhr
Mittags	12.00 Uhr	bis	16.00 Uhr
Abends	18.00 Uhr	bis	24.00 Uhr
Verlängerung (Mi-Sa)	24.00 Uhr	bis	03.00 Uhr
Verlängerung (So)	21.00 Uhr	bis	24.00 Uhr



RECHNUNGSBEISPIELE

FÜR 10 GÄSTE ZIVILHOCHZEIT

1x Ziviltrauung bis 10 Personen	CHF	350.00
1x Apéro auf der Schlossterrasse bis 10 Personen	CHF	50.00
1x Blumen Streuen (Reinigung pro Örtlichkeit)	CHF	50.00
10x Ritterapéro pro Person à 11.50	CHF	115.00
10x 1.5 dl Weisswein pro Person à 8.00/dl	CHF	120.00
10x 2 dl Mineral pro Person à 2.13/dl	CHF	21.30
1x Liter Orangensaft à 12.50	CHF	12.50
10x Menü pro Person à 82.50	CHF	825.00
10x 2 dl Cuvée Rouge du Valais Julius pro Person à 7.00	CHF	140.00
10x 5 dl Mineral pro Person 2.13/dl	CHF	106.50
10x Kaffee/Espresso à 4.50	CHF	45.00
Total	CHF	1'905.30

FÜR 20 GÄSTE BANKETT

1x Apéro auf der Schlossterrasse ab 11 Personen	CHF	150.00
20x Fürstenapéro pro Person à 18.50	CHF	370.00
20x 1.5 dl Weisswein à 8.00	CHF	240.00
20x 2 dl Mineral pro Person à 2.13/dl	CHF	85.20
2x Liter Orangensaft à 12.50	CHF	25.00
20x Menü pro Person 82.50	CHF	1'650.00
20x 2 dl Rotwein à 8.00	CHF	320.00
20x 5 dl Mineral pro Person à 2.10/dl	CHF	213.00
20x Kaffee/Espresso à 4.50	CHF	90.00
Total	CHF	3'143.20

FÜR 50 GÄSTE HOCHZEIT

1x Apéro auf der Schlossterrasse ab 31 Personen	CHF	300.00
2x Blumen Streuen (Reinigung pro Örtlichkeit)	CHF	100.00
50x Schnittgeld Hochzeitstorte à 5.00	CHF	250.00
50x Stuhlhussen pro Stück à 5.00	CHF	250.00
1x Verlängerung bis 2.00 Uhr	CHF	400.00
50x Fürstenapéro pro Person à 18.50	CHF	925.00
50x 1 dl Prosecco pro Person à 9.50	CHF	475.00
50x 2 dl Weisswein pro Person à 8.00	CHF	800.00
50x 2 dl Mineral pro Person à 2.13/dl	CHF	213.00
8x Liter Orangensaft à 12.50	CHF	100.00
50x Königliches Mahl pro Person 93.00	CHF	4'650.00
50x 2 dl Rotwein à 9.50	CHF	950.00
50x 7.5 dl Mineral pro Person à 8.00	CHF	400.00
50x Kaffee/Espresso à 4.50	CHF	225.00
Total	CHF	10'038.00



APÉRO



APÉRO – VARIANTEN...



<p> Ritter Apéro (ab 10 Personen) Bruschetta Tomaten-Basilikum Bunt Gemüse mit Dip Sbrinzwürfel Marinierte Oliven Chips & Nüssli</p>	<p>CHF 11.50</p>
<p> Habsburger Apéro (ab 10 Personen) Bunt Gemüse mit Dip Bruschetta Tomaten-Basilikum Meatball an rassiger Tomatensauce Rohessspeck mit Schlossrueder Buurerauch Sbrinzwürfel Rüeblizopf</p>	<p>CHF 15.50</p>
<p> Fürsten Apéro (ab 10 Personen) Brot am Meter mit Rauchlachs und Thonmousse Tortilla Chips mit Guacamole Sbrinzwürfel Gurkenschiffchen mit Kräuterfrischkäse Meatball an rassiger Tomatensauce Mini-Quiche Käse und Loraine</p>	<p>CHF 18.50</p>



APÉRO – VARIANTEN . . .

KÖNIGS APÉRO (AB 20 PERSONEN) CHF 26.50

Sandwich am Meter mit Schinken, Salami und Käse
Buntes Gemüse mit Dip
Rauchlachs-Meerrettichröllchen auf marinierten Gurken im Glas
Melonen mit Rohschinken-Sticks
Tomaten-Mozzarella Spiesschen
Mini-Habsbuger
Mini-Quiche, Käse, Lorraine
Pouletsatayspiessli mit Honig-Sojasauce

ADELS APÉRO (AB 30 PERSONEN) CHF 31.50

Habsburger „Clubsandwich“
Melone mit Rohschinken-Sticks
Bruschette Tomaten-Basilikum
Buntes Gemüse mit Dip
Riesencrevetten im Kartoffelmantel auf marinierten Gurken
Gurkenschiffchen mit Kräuterfrischkäse
Pouletsatayspiessli mit Honig-Sojasauce
Fruchtspiessli
Tortilla Chips mit Guacamole
Fischknusperli mit Sauce Tatar
Saisonale Suppe in der Espresso Tasse



APÉRO – IDEEN...

KALTE HÄPPCHEN

Brot am Meter (54cm) gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse		CHF	je 15.00
Brot am Meter (54cm) gefüllt mit Rauchlachs oder Thonmousse		CHF	je 19.00
Bruschetta mit Oliventapenade	pro Stück	CHF	2.50
Bruschetta mit Beefsteak Tatar	pro Stück	CHF	3.80
Bruschetta mit Tomaten-Basilikum	pro Stück	CHF	2.20
Grissini mit Rohschinken umwickelt	pro Stück	CHF	2.90
Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Pesto	pro Stück	CHF	2.00
Fruchtspiesschen mit Früchten je nach Saison	pro Stück	CHF	3.70
Buntes Gemüse mit Dip	pro Pers	CHF	2.30
Tortilla Chips mit Guacamole	pro Pers	CHF	3.00



APÉRO – IDEEN...

Melonen mit Rohschinken-Sticks	pro 2 Stück	CHF	4.20
Marinierte Dörzwetschgen im Speckmantel	pro 2 Stück	CHF	2.90
Gurkenschiffchen mit Kräuterfrischkäse	pro Person	CHF	2.00
Sbrinzwürfel	pro Person	CHF	3.00
Marinierte Oliven	pro Person	CHF	2.00
Rohessspeck mit Schlossrueder Buurerauch	pro Person	CHF	3.50
Speckzopf, Rieblizopf	pro Person	CHF	3.50
Raumlachs-Meerrettichröllchen auf marinierten Gurken	pro Person	CHF	5.50
Chips & Nüssli	pro Person	CHF	2.00



APÉRO – IDEEN...

WARME HÄPPCHEN

Mini-„Habsburger“	pro Stück	CHF	3.00
Mini-Quiche Lorraine	pro Stück	CHF	2.50
Mini-Quiche Käse	pro Stück	CHF	2.50
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.30
Riesencrevette im Kartoffelmantel serviert im Glas auf marinierten Gurken	pro Stück	CHF	4.50
Meat Balls an rassiger Tomatensauce	pro 2 Stück	CHF	2.80
Poulet-Satayspiessli an Honig-Soja Sauce	pro Stück	CHF	2.10
Fischknusperli mit Sauce Tatar	pro 2 Stück	CHF	6.50
Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce	pro Stück	CHF	2.50
Limetten-Kräuterrisotto im Glas	pro Glas	CHF	4.50
Saisonale Suppe in der Espresso Tasse	pro Tasse	CHF	4.20



MENUVORSCHLÄGE



MENU - VORSCHLÄGE



BURGEN MAHL

Aargauer Rüeblisuppe mit Rahmhaube

Saftig gebratenes Schweinssteak mit Jägersauce
begleitet von Pommes Duchesses und buntem Gemüse

Hausgemachte Süssmostcrème mit caramelisierten Äpfeln

CHF 48.50

ZOFEN MAHL

Rindsbouillon mit Flädli

Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Sauce Bernaise
serviert mit Polentaküchlein und buntem Gemüse

Dunkles Schokoladenmousse garniert mit Früchten

CHF 58.50

Bitte beachten Sie, dass die Menupreise infolge Preissteigerungen bei den Lebensmitteln, ändern können. Wir können leider nicht sicherstellen, dass zum Zeitpunkt Ihres Anlasses die Waren zum kalkulierten Preis noch eingekauft werden können. Danke für das Verständnis

MENU - VORSCHLÄGE



KNAPPEN MAHL

CHF 62.50

Bunter Blattsalat an weissem Balsamico Dressing
garniert mit Cherrytomaten, Gurken und Cashew-Kernen

Glasierter Kalbsschulterbraten mit seinem Jus
begleitet von Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Klassisches Tiramisu im Glas begleitet von Pistazienglacé und Früchten

FEST MAHL

CHF 82.50

Bunter Blattsalat mit Ei, Speck und Croûtons

Himbeersorbet mit frischen Beeren im Prosecco-Bad

Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillon mit Kräuterjus
Bratkartoffeln und Ofengemüse

Mango-Papayamousse im Baumkuchenmantel mit exotischem Fruchtcoulis
und Schaumkuss mit Bitterschokolade

Bitte beachten Sie, dass die Menupreise infolge Preissteigerungen bei den Lebensmitteln, ändern können. Wir können leider nicht sicherstellen, dass zum Zeitpunkt Ihres Anlasses die Waren zum kalkulierten Preis noch eingekauft werden können. Danke für das Verständnis.



MENU - VORSCHLÄGE



KÖNIGLICHES MAHL

CHF

93.00

Gebatene Riesencrevetten angerichtet auf Tomaten-Avocado-Tatar
mit Mangocoulis

Zitronengras-Kokossuppe mit Pouletwürfeli

Rosa gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
serviert mit Schupfnudeln und saisonalem Gemüse

Lauwarmes Schokoladenküchlein serviert mit Vanilleglacé
und Himbeerkompott

Bitte beachten Sie, dass die Menupreise infolge Preissteigerungen bei den Lebensmitteln, ändern können. Wir können leider nicht sicherstellen, dass zum Zeitpunkt Ihres Anlasses die Waren zum kalkulierten Preis noch eingekauft werden können. Danke für das Verständnis.

RITTERSPIELE DER GERICHTE



IM VORAUS

Nüsslisalat (Winter) oder bunter Blattsalat (Sommer) mit Ei, Speck und Croûtons	CHF	14.50
Bunt gemischte Blattsalate an feinem Hausdressing	CHF	8.50
Bunter Blattsalat an weissem Balsamico Dressing garniert mit Cherrytomaten, Gurken und Cashew- Kernen	CHF	12.50
Knusprig gebackenes Pouletsäckli mit Tomaten-Avocadoatar	CHF	16.50
Kurz gebratener Thunfisch im Sesammantel auf Gemüse-Glasnudelsalat an Sojavinaigrette	CHF	17.50
Frischkäse-Gemüsetatar angerichtet auf Zucchetticarpaccio und Brotchips	CHF	14.50
Gebratene Riesencrevetten angerichtet auf Tomaten-Avocadoatar mit Mangocoulis	CHF	16.50

Bitte beachten Sie, dass die Menupreise infolge Preissteigerungen bei den Lebensmitteln, ändern können. Wir können leider nicht sicherstellen, dass zum Zeitpunkt Ihres Anlasses die Waren zum kalkulierten Preis noch eingekauft werden können. Danke für das Verständnis.



RITTERSPIELE DER GERICHTE



SUPPEN

Aargauer Rüebli-Ingwercrèmesuppe mit Rahmhaube	CHF	10.50
Rindfleischbrühe mit Flädli	CHF	8.50
Schaumiges Kürbiscrèmesüppchen beträufelt mit seinem Kernöl (je nach Saison)	CHF	12.50
Riesling-Schaumsuppe mit glasierten Trauben	CHF	12.50
Tomatensuppe mit Basilikumrahm	CHF	10.50
Zitronengras-Kokossuppe mit Pouletwürfeli	CHF	11.50

IMMER BELIEBTE GERICHTE OHNE FLEISCH

Halbe Aubergine gefüllt mit Risotto, garniert mit Grillgemüse und Tomatenragout	CHF	21.50
✓ Bulgurfrikadellen angerichtet mit Ofengemüse und roter Peperonisauce	CHF	26.50
✓ Basmatireis serviert mit Wokgemüse, Frühlingsrollen und Ananas Chilisauce	CHF	25.50

Bitte beachten Sie, dass die Menüpreise infolge Preissteigerungen bei den Lebensmitteln, ändern können. Wir können leider nicht sicherstellen, dass zum Zeitpunkt Ihres Anlasses die Waren zum kalkulierten Preis noch eingekauft werden können. Danke für das

Verständnis.

RITTERSPIELE DER GERICHTE



FISCHE

Gebratenes Zander-Filet mit Weissweinsauce angerichtet mit Reis und Spinat	Hauptgang	CHF	32.50
	Vorspeise	CHF	17.50
Gebratene Riesengarnelen angerichtet auf Safranrisotto garniert mit mediterranem Gemüse	Hauptgang	CHF	36.50
	Vorspeise	CHF	19.50
Pochierte Lachsstreifen mit Safransauce serviert auf Nudeln und Gemüsestreifen	Hauptgang	CHF	32.50
	Vorspeise	CHF	19.50
Fischknusperli mit Sauce Tartar serviert mit unserem Rittersalat (saisonal)		CHF	32.50

Bitte beachten Sie, dass die Menupreise infolge Preissteigerungen bei den Lebensmitteln, ändern können. Wir können leider nicht sicherstellen, dass zum Zeitpunkt Ihres Anlasses die Waren zum kalkulierten Preis noch eingekauft werden können. Danke für das Verständnis.

RITTERSPIELE DER GERICHTE



FLEISCHGERICHTE

Aargauerbraten vom Schweinshals gefüllt mit Dörrzwetschgen an Rotweinjus begleitet von zweierlei Karotten und Kartoffelstock	CHF	28.50
Mit Rosmarin gebratenes Poulet „Suprême“ mit Jus angerichtet mit Haselnusspolenta und Wurzelgemüse	CHF	28.50
Saftig gebratenes Schweinssteak mit Jägersauce begleitet von Pommes Duchesse und buntem Gemüse	CHF	29.50
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce serviert mit Schupfnudeln und saisonalem Gemüse	CHF	50.50
Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillon mit Kräuterjus Bratkartoffeln und Ofengemüse	CHF	48.50

Bitte beachten Sie, dass die Menupreise infolge Preissteigerungen bei den Lebensmitteln, ändern können. Wir können leider nicht sicherstellen, dass zum Zeitpunkt Ihres Anlasses die Waren zum kalkulierten Preis noch eingekauft werden können. Danke für das Verständnis.

RITTERSPIELE DER GERICHTE



Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Sauce Bernaise serviert mit Polentaküchlein und buntem Gemüse	CHF	42.50
Gebratenes Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce begleitet von Nudeln und buntem Gemüse	CHF	27.50
Rosa gebratenes Rinds-Rib Eye angerichtet auf Pfefferjus begleitet von Kartoffelgratin und Speckbohnen	CHF	54.50
Kalbssaltimbocca mit Portweinjus angerichtet auf Safranrisotto und Broccoli	CHF	38.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Nudeln und buntem Gemüse	CHF	36.50
Glasierter Kalbsschulterbraten mit seinem Jus begleitet von Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	CHF	37.50

Bitte beachten Sie, dass die Menupreise infolge Preissteigerungen bei den Lebensmitteln, ändern können. Wir können leider nicht sicherstellen, dass zum Zeitpunkt Ihres Anlasses die Waren zum kalkulierten Preis noch eingekauft werden können. Danke für das Verständnis.

RITTERSPIELE DER GERICHTE



DESSERTS

Frisch geschnittener Fruchtsalat mit Vanilleglacé	CHF	10.50
Klassisches Caramelköppli mit Früchten und Schlagrahm	CHF	9.00
Gebrannte Crème mit gerösteten Haselnüssen	CHF	7.50
Süssmostcrème mit karamellisierten Äpfeln	CHF	8.50
Schokoladenmousetropfen mit Früchten garniert	CHF	10.50
Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce	CHF	9.50
Apfelhüechli mit Zimt-Zucker umrandet von Vanillesauce	CHF	10.50
Schoggichüechli mit Vanilleglacé und Himbeerkompott	CHF	14.50
Mango-Papayamousse im Baumkuchenmantel mit exotischem Fruchtcoulis und Schaumkuss	CHF	14.50
Dessertteller „Habsburg“ (4 Komponenten)	CHF	16.50
Klassisches Tiramisu im Glas serviert mit Pistazienglacé und Früchten	CHF	12.50
Lauwarme Honigwaffel mit Kokosglacé und Ananassalat	CHF	14.50

Bitte beachten Sie, dass die Menupreise infolge Preissteigerungen bei den Lebensmitteln, ändern können. Wir können leider nicht sicherstellen, dass zum Zeitpunkt Ihres Anlasses die Waren zum kalkulierten Preis noch eingekauft werden können. Danke für das Verständnis.

RITTERSPIELE DER GERICHTE



DESSERTBUFFET KLEIN (AB 20 PERSONEN)

5 Komponenten

CHF 22.50

DESSERTBUFFET GROSS (AB 20 PERSONEN)

8 Komponenten

CHF 30.00

Hier unsere frei wählbaren Komponenten;

- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Tiramisu im Gläsli
- Schokoladenmousse
- Frische Früchte auf der Etagere serviert
- Gebrannte Crème im Gläsli
- Saisonales Früctemousse
- Fruchttörtchen mit Vanillecrème
- Schokoladenbrunnen mit Früchten und Hüppen
- Marinierte Erdbeeren mit Vanillecrème (Mai-August)
- Caramelköpfl
- Diverse Glacé im Gläsli
- Brownies
- Joghurtmousse
- Pochierte Lavendelcrème
- Brüsseler Waffeln
- Cheesecake-Schnitten
- Marronimousse (Sept.- März)



**WIR FREUEN UNS IHERE GASTGEBER ZU SEIN.
FOLGEN SIE UNS UND ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DAS SCHLOSSRESTAURANT HABSBURG.**

