



SCHLOSS MAIENFELD
restaurant

«Brutal lokal»
Das Beste aus unserer Region

Vorspeise

Wasserbüffel Mostbröckli aus Sevelen
Schweizer Spargel | Erdbeeren | Teriyaki Sauce | Basilikum
24

Zwischengang

Hausgemachte Tagliatelle | Trüffel aus Bad Ragaz | Pecorino Sardo
22 | 36

Hauptgang

Geschnetzeltes vom Kalb vom Hof Horni Bad Ragaz | Sauce Woronoff
Spätzli | Fläscher Spargel
52

Pojarski vom Ragazer Kalb Hof Horni
Hacksteak | Morchelrahmsauce | hausgemachte Tagliatelle | Fläscher Spargel
44

Pre Dessert

Erdbeere | Basilikum | Olivenöl | Rosa Pfeffer
16

Dessert

Tarte Tatin vom Boskop Apfel | Portwein-Butter Glace | Salenegg Balsam Essig
17

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlich vorgegebenen MwSt.



SCHLOSS MAIENFELD
restaurant

Vorspeise

Auberginen Tatar | Hummus | Minze | Fladenbrot
18

Kalbstatar | Haselnuss | Petersilie | Eigelb | Ragazer Trüffel | Foccacia
26 - 42

Lostallo Lachs im Apfel gebeizt | Rhabarber | Wasabi | weisser Spargel | Milchbrot
26

Salatbowl | Gemüse | geröstete Kerne | Maienfelder Raps | Pilze | Vinaigrette
16

Suppe

Zitronengras | Kokos | Koriander | Shiitake
16

Tom Yam Gung | Poulet aus Malans | St. Galler Schlössli Crevette
21 | 48

Hauptgang

Entrecote vom Luma Beef | Swiss Angus Short Rib 24h/65 °C
Gegrillter grüner Spargel | Sake-Miso Jus | Süsskartoffeln | Schwarzer Rettich
68

Kalbsfilet | Spätzli | Morchelrahmsauce | Kohlrabi | Nussbutter
54

Walliser Eglifilet | mediteraner Spinat | Safran Beurre Blanc | Gnocchi
56

Kumpir von der Fläscher Kartoffel | Frühlingsgemüse | Avocado (vegan)
34



SCHLOSS MAIENFELD
restaurant

Dessert

Eiscafé gerührt
mit Kirsch 14
ohne Kirsch 12

Minidesserts

Eiscafé gerührt
5

Quark-Limetten Mousse | Beeren | Minze
5

Weisser Schoko Brownie | Passionsfrucht | Ragazer Sauerrahm
5

Dessertvariation
18

Glace Auswahl

Vanille | Schokolade | Mango | Erdbeere | Himbeere | Blutorange | Baumnuss | Kaffee

3.5

Rahm Zusatz

1

Käse

Bergkäse aus der Region

Feigensenf und Birnenbrot von Roger Calörtscher
12