Schloßberg-Alm «Menü Sommer / Herbst 2025»

Vorpeisen	– Starter	

Gemüsebrühe mit Fritatten (Flädlesuppe)	5,50€
Knoblauchrahmsuppe mit Kräutercroutons	6,50€
Geräuchertes warme Forellenfilet mit Merretichcreme	10,50€
Vorspeisenbrett für 2, Schinken, Wurst, Käse, Oliven, etc.	14,50€
Salatvariation der Saison, mit verschiedenen Dressings	
Gemischter kleiner Salat	5,00€
Grosser gemischter Salat	8,00€
Grosser gemischter Salat mit gebackenem Ziegenkäse, mariniert mit Honig und gerösteten Nüssen	15,00€
Klassiker von der "Alm"	
Currywurst mit Pommes, Mayo oder Ketchup	10,50€
Bayrischer Fleischkäse gebacken mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	11,50€
Hausgemachte Käsespätzle (Knöpfle) mit Röstzwiebeln und einem gemischten Salat	15,00€
Kaiserschmarrn mit Puderzucker, gerösteten Mandeln, Rosinen und Apfelmus	11,00€
Orginal Schweizer Älplermagronen (Pasta) mit Käser- ahmsauce, Speck – Schinken, Zwiebeln, Kartoffeln und Apfelmus (Option vegetarisch)	14,50€
"Schlossberg Krüstchen" Wiener Schnitzel (Schwein), auf unserem gerösteten Hausbrot und einem Rührei mit Speck, garniert mit Salaten der Saison	18,50€

+++ Wir bieten auch unsere Schweizer u. regionale Fondues und Raclette an, geniessen Sie das mit Freunden in unserer Schlossbergalm oder reservieren sie sich bei Kerzenlicht eine unserer beheizten Almen draussen



Unsere Schnitzelvariationen "Schlossberg"

Wiener Schnitzel, wir machen unsere Schnitzel selber u. klassisch, alle Schnitzel kommen mit Pommes u. einem gemischten Salat, optional mit Sauce.

"Wiener Art" vom Schwein mit Zitrone	19,50€
"Original Wiener Schnitzel" vom Kalb mit Zitrone	
und Preiselbeeren	25,50€
Pilzrahmsauce oder Paprikasauce auf ihr Schnitzel	3,50€

Kalb, Schwein, Rind, Huhn, Wild und Fisch aus der Region

Wir reichen zu allen Gerichten eine Gemüsebeilage der Saison, einen gemischten Salat und wahlweise *Pommes / Kroketten / Bratkartoffeln / Hausgemachte Eierspätzle (Knöpfle) / Kräuterkartoffeln / Reis*

"Hüttensteak" Vom Schwein ca. 250 g deftig gewürzt mit Kräuterbutter und unserem Salsa Dip	21,50€
"Schweinerückensteak" ca. 250 g vom Schwein mit Sauce Bernaise	22,00€
"Hähnchenbrust Pikant" An einer süß – sauren Currysauce mit Früchten	21,50€
"Rehragout Klassisch" Einheimisches Reh in klassischer Wild- Rotweinsauce mit einer Preiselbeer Birne	24,50€
"Zwiebelrostbraten" ca. 220 g vom Rind mit Zwiebeln und einer Rotweinsauce	28,50€
"Kalbsteak – Feinschmecker Sauerland" ca. 250 g Steak mit Bergtrüffel in Cognacrahm	32,50 €
"Sauerländer Forelle Müllerin Art" Gebraten im Mandelbutter	25,50€

+++ Wir bieten auch unsere Schweizer u. regionale Fondues und Raclette an, geniessen Sie das mit Freunden in unserer Schlossbergalm oder reservieren sie sich bei Kerzenlicht eine unserer beheizten Almen draussen

Schloßberg-Alm «Menü Sommer / Herbst 2025»

Gutes, frisch gekocht für die Kinder	***
Chicken Nuggets mit Pommes und Dip	8,00€
Bratwürstchen mit Pilzsauce und Pommes / Spätzle	8,00€
Hausgemachte Spätzle mit Pilzsauce	7,00€
Kindersalat (kleiner gemischter Salat)	5,00€
Kindereis, 2 Kugeln mit Sahne u. Smarties	5,00€
Desserts aus den Bergen	
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, mit/ohne Sahne	8,00€
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, mit/ohne Sahne	9,00€
Palatschinken gefüllt mit Kirschen, mit /ohne Sahne	8,00€
Gemischtes Eis mit/ohne Sahne	7,50€
«Schwarzwald Becher» Eis mit heissen Kirschen und Sahne	9,00€
Affogato «Heisser Espresso» mit Vanilleis	6,50€

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unser Personal, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Wir verwenden keine Konservierungsstoffe unsere Mahlzeiten sind frisch gekocht, wir verwenden regionale und alpenländische Produkte.

Gerne richten wir auch Ihre Familien-, Firmenfeier oder andere Anlässe aus, fragen Sie uns wir stellen Ihnen gerne verschiedene Menüs zusammen.

+++ Wir bieten auch unsere Schweizer u. regionale Fondues und Raclette an, geniessen Sie das mit Freunden in unserer Schlossbergalm oder reservieren sie sich bei Kerzenlicht eine unserer beheizten Almen draussen