

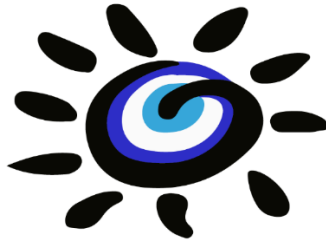
# Herzlich Willkommen

Es freut uns sehr, Sie im Restaurant Feldschlösschen  
begrüssen zu dürfen

Das Restaurant Feldschlösschen bietet Ihnen mit  
seinem neuen Team neue Geschmäcker.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Boun apetito!



Unsere Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Wenn Sie ½ -Portionen bestellen, werden die Preise um

Fr. 3.00 reduziert

---

## Herkunft unserer Fleischwaren

**Rind:** *Schweiz / Brasilien*

**Poulet:** *Schweiz*

**Kalb:** *Schweiz*

**Schwein:** *Schweiz*

**Lamm:** *Australien*

**Seezungenfilet:** *Nord- u.  
Südostatlanti  
k*

**Meeresfrüchte:** *Vietnam,  
Südostatlanti  
k*

## INSALATE/SALATE

---



<b>1- Insalata verde</b>	<b>7.50</b>
<b>2- Insalata mista</b> <i>(Gemischter Salat)</i>	<b>8.50</b>
<b>3- Insalata formentino con uovo</b> <i>(Nüsslersalat mit Ei)</i>	<b>8.50</b>
<b>4- Insalata Caprese</b> <i>(Cherrytomaten mit Büffelmozzarella auf Ruccola-Bett)</i>	<b>9.00</b>

---

## FITNESSTELLER

<b>5-Grilliertes Pouletbrüstchen an Kräuterbuttersauce</b> <i>(Mit grossem gemischten Salat)</i>	<b>18.50</b>
<b>6- Fischfilet (Seezungen) vom Grill</b> <i>(Mit grossem gemischten Salat)</i>	<b>18.50</b>

---

## PASTA FRESCA/FRISCH-TEIGWAREN

<b>7- Penne Calabrese</b> <i>(Penne mit geschnetzeltem Kalbfleisch Tomatenrahmsauce)</i>	<b>21.50</b>
<b>8- Penne alla arrabbiata</b> <i>(Penne an Pikanter Tomatensauce, Peperoncini)</i>	<b>18.50</b>
<b>9- Spaghetti Aglio Olio e peperoncini</b> <i>(Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini)</i>	<b>17.50</b>
<b>10- Spaghetti Carbonara</b>	<b>17.50</b>

*(Spaghetti mit Speck, Schinken und Ei an Rahmsauce)*

**11- Spaghetti Bolognese** **17.50**

*(Spaghetti mit Rindhackfleisch an Tomatensauce)*

**12- Spaghetti alla Pescatore** **20.50**

*(Spaghetti mit Meeresfrüchten, Muscheln und einer Riesen-Crevette)*

**13- Spagethi al Pesto** **17.50**

*(Spagethi mit Knoblauch, Basilikum, Olivenöl, Parmesan)*

**14- Ravioli di Funghi Porcini** **18.50**

*(Ravioli gefüllt mit Steinpilz und Rahmsauce)*

**15- Ravioli Ricotta e Spinaci** **18.50**

*(Gefüllt mit Spinat und Quark serviert mit Salbei und Buttersauce)*

**16- Risotto alla Milanese** **18.50**

*(Mit Kalbstreifen und Safran)*

**17- Risotto ai Funghi Porcini** **18.50**

*(Mit Steinpilz)*

## CARNE/FLEISCH



**18- Scalopine al limone con tagliolini al burro** **31.50**

*(Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce mit Butternudeln)*

**19- Piccata alla Milanese con zafferano** **30.50**

*(Kalbsschnitzel im Ei gebacken mit Safranrisotto)*

**20- Medaglioni ai Porcini con tagliatelle** **35.50**

*(Kalbsmèdailles an Steinpilzrahmsauce mit Butternudeln)*

**21- Spezzatino alla Zurighese** **29.50**

*(Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art serviert mit Tagliatelle)*

**22- Entrecôte di manzo all`burro di erba con patate fritte** **36.50**

*(Rinds-Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes Frites)*

**23- Costelette d'agnello alla griglia con patate fritte** **34.50**

*(Lammkoteletten vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes Frites)*

**24- Filetti di Sogliola alla griglia con Spinaci e patate** **29.50**

*(Seezungenfilets vom Grill mit Spinat und Salzkartoffeln)*

**25- Grilliertes Pouletbrüstchen an Kräuterbuttersauce** **21.50**

*(Mit Pommes Frites)*

**26- Schweins-Cordonbleu** **23.50**

*(Mit Pommes Frites)*

**27- Filetti di Pesce Persico con patate fritte** **22.50**

*(Eglifilet im Bierteig mit Pommes frites und Tartarsauce)*

**28- Ali di Pollo marinate** **18.50**

*(8 stk. Marinierte Pouletflügeli mit Pommes Frites)*

**29- Gamberoni alla Provançale** **26.50**

*(Garnelen, Tomaten Kräutern, Knaoblauch und Vermouth Noilly Prat  
Serviert mit Tagliatelle)*

## **PIZZE/PIZZAS**

---



**30- Pizza Margherita**

**13.50**

*(Tomatensauce, Mozzarella und Oregano)*

<b>31- Pizza Prosciutto</b>	<b>15.50</b>
<i>(Tomatensauce, Mozzarella Hinterschinken und Oregano)</i>	
<b>32- Pizza Napoli</b>	<b>17.50</b>
<i>(Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Cherrytomaten und Oregano)</i>	
<b>33- Pizza Prosciutto e Funghi</b>	<b>17.50</b>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons und Oregano)</i>	
<b>34- Pizza Bacon e Funghi</b>	<b>17.50</b>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Champignons und Oregano)</i>	
<b>35- Pizza Feldschlösschen</b>	<b>19.50</b>
<i>(Tomatensauce, Mozzarella, Geschnetzeltes Kalbfleisch, Peperoncini und Oregano)</i>	
<b>36- Pizza Diavola</b>	<b>18,50</b>
<i>(Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Oregano)</i>	
<b>37- Pizza Mare E Monti</b>	<b>18,50</b>
<i>(Tomatensauce, Mozzarella, Meerfrüchte, Steinpilz und Oregano)</i>	
<b>38- Pizza Quattro Stagioni</b>	<b>18,50</b>
<i>(Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Peperoni, Artischocken und Oregano)</i>	
<b>39- Pizza Carbonara</b>	<b>18.00</b>
<i>(Rahmsauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei und Oregano)</i>	
<b>40- Pizza Toscana</b>	<b>19.50</b>
<i>(Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Zwiebeln, Cherrytomaten, Oliven, Gorgonzola und Oregano)</i>	
<b>41- Pizza Hawaii</b>	<b>17.50</b>
<i>(Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas und Oregano)</i>	
<b>42- Pizza Calzone</b>	<b>17.50</b>
<i>(Tomatensauce, Mozzarella, gefüllt mit Hinterschinken, Champignons und Ei)</i>	
<b>43- Pizza Parmagiana</b>	<b>19.50</b>
<i>(Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Ruccola und Parmesan)</i>	

#### 44- Pizza al tonno

17.50

*(Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oliven und Oregano)*

#### 45- Pizza Vegi

*(Tomatensauce, Mozzarella, Aubergini, Zuchetti, Peperoni, Cherrytomaten und Oregano)*

#### 46- Pizza Don Camillo

*(Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Speck, Champignons, Parmaschinken)*

## BURGER



	100 Gr	200 Gr
<b>47- Hamburger</b>	11.00	14.00
<i>(Mit Salat, Tomaten, Essiggurken, Roten Zwiebeln)</i>		
<b>48- Cheseburger</b>	11.00	14.00
<i>Belegt wie der Hamburger mit Cheddarkäse)</i>		
<b>49- Baconburger</b>	11.00	14.00
<i>Belegt wie der Hamburger mit Cheddarkäse und Speck)</i>		
<b>50- Burger Chili</b>	11.00	14.00
<i>(Belegt wie der Hamburger mit Cheddarkäse und Chili)</i>		
<b>51- Burger Vegi/Vegan</b>	11.00	14.00
<i>(Gemüseburger, Salat, Rotenzwiebeln, Essiggurken, Cheddarkäse)</i>		
<b>52- Chickenburger</b>	11.00	14.00
<i>(Pouletburger mit Salat, Essiggurken, Tomaten, Rotenzwiebeln und mayonnaisesauce)</i>		
<b>53- Taschenburger</b>	11.00	14.00
<i>(Mit gegrilltes Zwiebeln und Peperoni in Taschenbrot, mit Ketchup oder Cocktailsauce)</i>		
<i>Auswahl: Ketchup, Mayonnaise, Cocktailsauce, Barbecuesauce, Knoblauchsauce, Tartarsauce, Currysauce und Avocadosauce</i>		

\* Mit Pommes und 0.33 dl Getränk

\*\* 2mal 200 gr Burger

## BAMBINI/KINDER

---

## 54- Kinderteller

( 6. Stk Chickennuggets mit Pommes Frites)

## 55- Spagetti alla crema

(Spaghetti an Rahmsauce)

## 56- Kleine Pizza Margherita

(Tomatensauce, Mozzarella)

## 57- Hamburger

(80 gr Hamburger im Bun mit Ketchup, Pommes Frites)

---

# Getränkekarte



### Mineral Im Offenausschank

Mineral(+/-), Cola,	20 cl	3.00
Eistee, Rivella	30 cl	3.90
	50 cl	4.90

### Mineral Im Flaschen

Mineral(+/-)	33 cl	3.00
	50 cl	3.90
	100 cl	4.90
Coca-Cola, Coca-Cola Zero,	33 cl	4.00
Rivella rot/blau, Fanta, Citro,		
Apfelsaft, Apfelschorle		
Schweppes Tonic	20 cl	4.00
Coca-Cola, Eistee, Rivella	150 cl	9.50

### Säfte

Orengensaft	20 cl	4.20
Tomatensaft	20 cl	4.20

### Aperitif

Campari (23% vol)	4 cl	5.90
Cynar (16.5% vol)	4 cl	5.90
Martini Bianco(15% vol)	4 cl	5.90
Aperol Spritz (11% vol)	20 cl	6.50
Prosecco/Cüpli (11% vol)	10 cl	6.00
Sanbitter	9, 5 cl	6.00
Bicicletta (10% vol)	10 cl	6.50
Aperitif mit O-Jus/Mineral	10 cl	6.50

### Grappa

Nebbiolo (40% vol)	4 cl	8.50
Le Diciotto Lune (40% vol)	4 cl	8.50
Feldschlösschen (40% vol)	4 cl	8.50
Chardonnay (40% vol)	4 cl	5.90
Moscato (40% vol)	4 cl	5.90

### Cognac

## Kaffe & Tee

Kaffe / Hag / Espresso	4.00
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffe / Cappuccino	4.00
Warme Ovo / Schokolade	4.00
Diverse Tee Sorten	3.80
Kaffe Luz / Fertig	5.50

## Bier Im Offenausschank

Feldschlösschen Bier	20 cl	3.00
	30 cl	3.90
	50 cl	5.00

## Bier Im Flaschen

Feldschlösschen		
Dunkel	33 cl	4.00
Alkoholfrei	33 cl	4.00
Original Lager	50 cl	5.20
Bügel	50 cl	5.50
Erdinger Weisse	50 cl	5.50

Remy Martin (40% vol)	2 cl	8.50
Biscuit (40% vol)	2 cl	7.50

## Whiskies

Ballantines (40% vol)	4 cl	7.50
Jack Daniel's (40% vol)	4 cl	8.50

## Likör

Kirsch (37.5% vol)	4 cl	5.00
Williams (40% vol)	4 cl	5.90
Calvados (40% vol)	4 cl	5.90
Marc Morin (43% vol)	4 cl	5.90
Vodka (40% vol)	4 cl	5.90
Bacardi, Rum (37.5% vol)	4 cl	5.90
Gordon's Dry Gin (37.5% vol)	4 cl	5.90
Vecciha Romagna (38% vol)	4 cl	5.90
Sambuca Bianca (40% vol)	4 cl	5.90
Amaretto (28% vol)	4 cl	6.50
Vielle Prune (40% vol)	4 cl	6.50
Grand Marnier (40% vol)	4 cl	5.90
Amaro Averna (32% vol)	4 cl	5.90
Ramazotti Amaro (30% vol)	4 cl	6.00
Yeni Raki (45% vol)	5 cl	6.00

# WEINE IN FLASCHEN



## WEISSWEIN

75 cl

**CUVÉE 3 BIANCO DEL TICINO IGT**

**33.50**

Tamborini-Vini, Tessin - Schweiz

Ein süffiger Weisswein, fruchtig und erfrischend aus Pinot Bianco, Chardonnay und Merlot Trauben.



**CHARDONNAY IGT CIRCUM** **34.50**

**Velenosi Ercole, Marken - Italien**

*Fruchtig und vollmundig ist dieser [Chardonnay](#), passend zum Apéritif, diversen Vorspeisen und Fisch.*

**BIANCO DEL VENETO DOC COLLE DEI TIGLI** **35.50**

**Cantine Lenotti, Veneto - Italien**

*Diese Cuvée vereint [zwei weisse Rebsorten](#) [Cortese](#) und [Garganega](#).*

*Am Gaumen sehr fruchtig und erfrischend. Körperreich und trocken mit einem feinen, harmonischen Abgang.*

**PINOT GRIGIO DOC THE LADY** **36.50**

**Ferro 13, Veneto - Italien**

*Im Bouquet fruchtig und frisch, im Gaumen würzig, fein und harmonisch.*

*Ein perfekter süffiger Wein aus der [Pinot Grigio](#) Traube—zum Apéro oder Antipasti.*

## ROSÉWEIN

**ROSATO NEBBIOLO LANGHE DOC ROSAE** **37.50**

**Roberto Sarotto, Piemont - Italien**

*Rote Früchte wie Erdbeeren und Himbeeren sorgen für einen fruchtsüßen Auftakt. Tolle Balance zwischen Süsse und Säure.*

*Ein fein herber Wein - jugendlich und frisch.*

## SCHAUMWEIN

**PROSECCO DON GALLO DOC EXTRA DRY** **38.50**

**Dal Bello Vini Mario e Antonio, Veneto - Italien**

*[Glera](#) Trauben wurden hier gekonnt vinifiziert. Ein herrlich frischer und zart duftender, feinperlender Schaumwein.*

**MOSCATO D'ASTI DOCG** **36.50**

**Azienda Agricola Pelissero, Piemont - Italien**

*Ein vorzüglicher Apéro oder Dessertwein aus [Muskateller](#) Trauben.*

*Angenehm süß, fruchtig und prickelnd.*

# WEINE IN FLASCHEN



---

---

## ROTWEIN

### ITALIEN

**ROSSO PASSO VENETO IGT COLLEZIONE IN BOTTE** 38.50

**Cantine Lenoth, Veneto**

*Sangiovese & Merlot Barriqueausbau*

*Intensives und fruchtiges Bouquet Körperreich und harmonisch mit einer samtigen Tanninstruktur begleitet von dezente Röstaromen*

**RIPASSA VALPOLICELLA SUPERIORE DOC** 43.50

**Azienda Vitivinicola Zenato, Veneto**

*Aus den Traubensorten **Corvina, Rondinella und Sangiovese.***

*Intensives Bukett von roten Früchten mit angenehmen Lakritzenoten.*

*Im Geschmack trocken und samtig, leicht bitter.*

**ELENA BARBERA D'ALBA DOC** 42.50

**Roberto Sarotto, Piemont**

*Eingehalwoller und komplexer Wein aus der **Barbera** Traube.*

*Harmonische Tannine Hund langanhaltend im Abgang.*

**GOVERNO TOSCANA ROSSO** 37.50

**Cantine Francesco Minini, Toskana**

*Die Verwendung von getrockneten **Sangiovese** Trauben verleihen diesem Wein Struktur und eine elegante Fruchtsüsse und weiche Tannine.*

*Ein würziger und eleganter Rotwein.*

**INDIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP** 38.50

**Vinicola Bove, Abruzzen**

*90% Montepulciano und 10% Cabernet Sauvignon*

*Intensive Fruchtaromen von Waldbeeren und Pflaumen, angenehme Fruchtsüsse sowie weiche, reife Tannin. Ein ausgewogener, würziger und vollmundiger Wein*

**BAYAMORE ROSSO SICILIA DOC** 39.50

**Casa Vinicola Firriato, Sizilien une**

*Syrah, Merlot, Frappato, 6 Monate Barrique*

*Eine überragende Cuvée mit intensiven Aromen von roten Früchten.*

*Komplex im Geschmack mit einem fruchtigen und langen Abgang*

**PRIMITIVO PUGLIA IGP I TRATTURI**

**34.50**

**Cantine San Marzano, Apulien**

*Harmonisches und fruchtbetontes Bouquet mit Noten von Pflaumen.*

*Im Gaumen angenehmen Tanninen. Ein ausgewogener und runder Wein.*

## WEINE IN FLASCHEN

---



ROTWEIN

SCHWEIZ

**YVORNE PINOT NOIR FEU D'AMOUR**

**39.5  
0**

**Association Viticole Yvorne, Chablais AOC**

*Eine Rarität aus Yvorne. Wunderbar fruchtiger **Pinot Noir**, der bereits in der Nase verführt - sortentypische Notenvon reifen Beeren. Im Gaumen kraftvoll, fruchtig und von ausgewogenen, feinen Gerbstoffen begleitet*

*Ein eleganter - schr typischer **Pinot Noir** aus dieser Weinanbauregion, der gefällt.*

**PASSO DI TAMBO TICINO DOC MERLOT ROSSO**

**39.5  
0**

**Tamborini - Vini, Tessin**

*Das Weingut Tamborini hat mit den eigenen **Merlot** Trauben - eine Tessiner Version - nach dem Ripasso Verfahren Wein gekeltert.*

*Reich an Frucht und mit Erdbeermarmeladen-Aromatik.*

*Ein fein strukturierter Wein, würzig, weiche und anhaltende Gerbstoffe.*

SPANIEN

**MARIPOSA ROJA TEMPRANILLO BARRICA**

**38.5  
0**

**Vino de España Spanien**

*Ein unglaublich gehaltvoller und ausgewogener Wein aus **Tempranillo Trauben**.*

*In der Nase Beerenfrucht und Kräutraromen; im Gaumen harmonisch und geschmeidig mit schönen Röstnoten*

**RIBERA DEL DUERO ROBEL DEL CONVENTO**

**38.5  
0**

## Bodega Convento San Francisco, Ribera del Duero DO

*100% Tempranillo, 3 Monate in neuen Barrique Fässer,*

*Dunkles Rubinrot. Intensive Nase nach roten Früchten. Fruchtiger Auftakt, sehr gut balancierter Körper. Schöne Tannin Struktur - kraftvoll und elegant.*

*Mit einem sehr angenehmen weichen Abgang.*

### RIOJA CRIANZA

**39.5  
0**

### Bodegas Vivanco, Rioja DO

*100% Tempranillo, 16 Monate im Barrique*

*Leuchtendes Kirschrot, reichhaltiges Bukett mit mineralischen Noten und Aromen von reifen Früchten, Vanille und Gewürzen. Vollmundig, körperreich, harmonisch und elegant im Geschmack.*

## WEINE IN FLASCHEN



### WEINE IM OFFENAUSSCHANK

#### WEISSWEIN

50 cl    10 cl

#### **CUVÉE 3 DU PATRON BLANC VDP SUISSE**

**21.50    4.50**

*Eine fruchtige Weisswein-Cuvee aus dem Wallis mit einer sehr schönen leichten Restsüsse. Sehr süffig.*

#### **YVORNE ASS. VITICOLE D'YVORNE**

**19.50    4.00**

*Ein kräftiger, gehaltvoller **Chasselas** aus dem **Chablais**,*

*Eignet sich vorzüglich zum Aperero, Fisch und Vorspeisen.*

#### ROSÉWEIN

#### **ROSE OEIL-DE PERDRIX VS**

**19.50    4.00**

*Aus der Traubensorte **Pinot-Noir**.*

*Erst frisch und fruchtig, mit einem angenehm, milden Abgang.*

#### ROTWEIN

#### **PIACERE VIN DE PAYS SUISSE ROUGE**

**21.50    4.50**

Cuvée aus [Garanoir](#), [Gamay](#) und [Gamaret](#). Aromen von reifen Früchten, dezente Holznote, harmonische, seidene Struktur. Leicht liebliche Noten im langen Abgang.

**MERLOT TICINO** 18.50 3.90

Ein kräftiger, robuster [Merlot](#), mit einem dunklen.

Granatrot. Der ideale Begleiter zum Essen.

**PRIMITIVO PUGLIA SORPASSO** 19.50 4.00

Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen. Im Gaumen vollmundig, harmonisch und eine leichte Restsüsse.

**PINOT NOIR DE CHAMOSON AOC** 24.50 5.00

Vollmundig und finessenreich am Gaumen mit Aromen von reifen Wald- und Johannisbeeren.

**LENOTTI RIPASSO** 26.50

Intensiver Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade.

Aus den Traubensorten [Corvina](#), [Rondinella](#) und [Molinara](#).