

Ihr Anlass

AUF SCHLOSS RAPPERSWIL

Schloss
Catering
Rapperswil



Ihre Ansprechpersonen

Liebe und Sorgfalt, Ehrgeiz, Anstrengung und Engagement sind Leistungen, die den Genuss erst möglich machen.

Herzlich willkommen im Schloss Rapperswil.

Unser professionelles Team unter der Leitung von Joel Brändle und Monika Cariglia begleiten Ihren Anlass mit Freude und Leidenschaft, damit Sie und Ihre Gäste unvergessliche Stunden im Schloss Rapperswil verbringen können.

Für alle Fragen und Wünsche rund um Ihren Anlass kümmert sich Jutta Jertrum.

055 210 18 28
info@schlosscatering.ch
www.schlosscatering.ch





Schloss Rapperswil

IHR EVENT IM SCHLOSSAMBIENTE

Das Schloss Rapperswil ist das Wahrzeichen der Stadt und thront auf dem Lindenhügel. Mit Blick auf den Zürichsee und die Altstadt ist das Schloss Rapperswil die einzigartige Location für exklusive Business-Events, Sommer- & Weihnachtsfeste und Geburtstage.

Als Exklusiv-Caterer kümmern wir uns an Ihrem besonderen Tag um Sie und um Ihre Gäste.





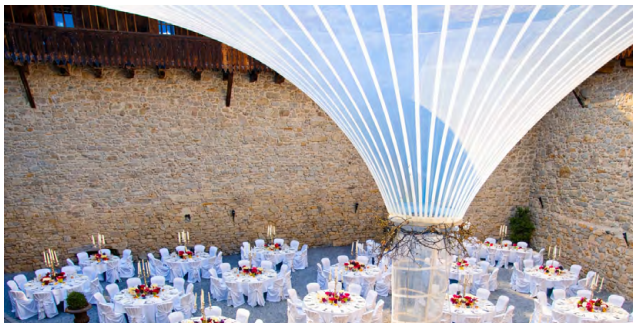


Übersicht

Räumlichkeiten im Schloss Rapperswil	04
Schlosshof	05
Lindenhügel	06
Kräutergarten	07
Kleiner Rittersaal	08
Grosser Rittersaal	09
Gaststube / Burghalle / Grafenstube	10
Mietpreise der Räumlichkeiten	11 / 12
Mietpreise weiteres	13
Apéro Varianten	14
Apéro-Riche Varianten	15
Apéro Karte	16 / 17
Frühling im Schloss	18
Sommer im Schloss	19
Herbst im Schloss	20
Winter im Schloss	21
Getränkeauswahl, Schaumwein	24
Weisswein - Schweiz, Österreich	25
Weisswein - Deutschland, Frankreich, Italien	26
Weisswein - Spanien | Roséwein - Schweiz, Frankreich	27
Rotwein - Schweiz, Italien	28
Rotwein - Italien, Spanien	29
Rotwein - Spanien	30
Rotwein - Portugal, Frankreich, Argentinien	31
Rotwein - Magnum Flaschen	32
Allgemeine Geschäftsbedingungen	33

Räumlichkeiten
IM SCHLOSS RAPPERSWIL

SCHLOSSHOF



LINDENHÜGEL



KRÄUTERGARTEN



KLEINER RITTERSAAL



GROSSER RITTERSAAL



GASTSTUBE



BURGHALLE



GRAFENSTUBE





Schlosshof

Geeignet für gesetztes Essen (bis 180 Gäste) und Apéro (bis 250 Gäste).







Lindenhügel

Geeignet für Apéro (bis 100 Gäste).







Kräutergarten

Geeignet für Apéro (bis 65 Gäste) und gesetztes Essen (bis 30 Gäste).







Kleiner Rittersaal

Geeignet für Apéro (bis 90 Gäste) und gesetztes Essen (bis 60 Gäste).





Grosser Rittersaal

Geeignet für Apéro (bis 200 Gäste), gesetztes Essen (bis 190 Gäste).
und Referate (bis 200 Gäste)





Gaststube

Geeignet für Apéro (bis 70 Gäste), gesetztes Essen (bis zu 50 Gäste)
und für After Dinner Party.





Burghalle

Geeignet für Apéro (bis 70 Gäste) und
gesetztes Essen (bis zu 50 Gäste).



Grafenstube

Seminarzimmer
(Tafel/Seminar bis 12 Personen).



Mietpreise
DER RÄUMLICHKEITEN

Räumlichkeit	So – Do	Fr – Sa	Setup & Reinigung
SCHLOSSHOF	CHF 900	CHF 1200	ca. CHF 400
SCHLOSSHOF & Grosser Rittersaal (Schlosshof für max. 2h für Apero)	CHF 1150	CHF1450	ca. CHF 700
SCHLOSSHOF & KRÄUTERGARTEN	CHF 1000	CHF 1300	ca. CHF 500
KRÄUTERGARTEN	CHF 200	CHF 250	ca. CHF 200
LINDENHÜGEL	CHF 200	CHF 250	ca. CHF 200
GASTSTUBE	CHF 150	CHF 200	ca. CHF 200
BURGHALLE	CHF 200	CHF 250	ca. CHF 250
KLEINER RITTERSAAL	CHF 400	CHF 600	ca. CHF 300
KLEINER RITTERSAAL & BURGHALLE	CHF 500	CHF 700	ca. CHF 400
GROSSER RITTERSAAL	CHF 900	CHF 1200	ca. CHF 500
GRAFENSTUBE	CHF 150	CHF 200	ca. CHF 200
SCHLOSS KOMPLETT (exkl. 2. Stock & Turm)			
Sommer	CHF 4000	CHF 6000	ca. CHF 1000
Winter	CHF 2500	CHF 4500	ca. CHF 1000



Mietpreise
DER RÄUMLICHKEITEN

ANMERKUNGEN

Die Mietpreise der Räumlichkeit sind von der Ortsgemeinde Rapperswil vorgegeben.

Personen mit Wohnsitz oder Firmen mit Sitz in Rapperswil-Jona
wird ein Rabatt von 25% gewährt.

Bei nichtkommerziellen Kultur- oder Vereinsveranstaltungen
wird ein Rabatt von 25% gewährt.

Bei nicht kommerziellen Kulturveranstaltungen von Personen mit Wohnsitz
oder Firmen mit Sitz in Rapperswil-Jona wird ein Rabatt von 50% gewährt.

Zu den Mietpreisen fallen noch Kosten für das Setup und die Reinigung an.
Diese variieren nach Gästezahl und Räumlichkeiten und liegen zwischen
CHF 200.- und CHF 700.-.

Der Schlosshof im Aussenbereich ist von Mai bis September regengeschützt gedeckt.

Das Schloss ist bis 17.00h für Besucher geöffnet.



Mietpreise
WEITERES

Schloss Bestuhlung	Stehtische weiss gedeckt	inklusive
	Runde Tische weiss gedeckt	inklusive
	Stühle ohne Stuhlhussen	inklusive
	Kleine Standardtischdekoration	inklusive

Spezielle Wunschbestuhlung kann dazu gemietet werden.

Gesetzliche Schliessungszeit	24.00 Uhr	
Verlängerung	bis max. 02.00 Uhr buchbar	h CHF 250.-

OPTIONAL		
Stuhlhussen	weiss	à CHF 15.-
Platzteller	silberfarben	à CHF 5.-
Menukarten		à CHF 4.-
Lautsprecher mit Mikrophon		CHF 200.-
Leinwand und Beamer		CHF 200.-
Leinwand und Beamer mit Lautsprechern und Mikrofon		CHF 300.-

DEKORATION
Externe Floristen und eigene Dekorationen sind erlaubt.

Apéro Varianten

WELCOME-APÉRO FÜR MAX. 1 STUNDE p.P. 10.00
Dreierlei zum Ankommen: Schloss-Chips,
Grana Padano und hausgemachte Nussmischung

APERO I p.P. 21.00
Dreierlei zum Ankommen: Schloss-Chips,
Grana Padano und hausgemachte Nussmischung
Wählen Sie 3 weitere Komponenten von «Schloss-Häppchen»

APERO II p.P. 26.00
Dreierlei zum Ankommen: Schloss-Chips,
Grana Padano und hausgemachte Nussmischung
Wählen Sie 3 Komponenten von «Schloss-Häppchen»
Wählen Sie 1 Komponente von «Mini-Brioche»

APERO III p.P. 35.00
Dreierlei zum Ankommen: Schloss-Chips,
Grana Padano und hausgemachte Nussmischung
Wählen Sie 4 Komponenten von «Schloss-Häppchen»
Wählen Sie 1 Komponente von «Mini-Brioche»
Wählen Sie 1 Komponente von «Genuss im Glas»

Apéro-Riche Varianten

APERO-RICHE I p.P. 43.00
Dreierlei zum Ankommen: Schloss-Chips,
Grana Padano und hausgemachte Nussmischung
Wählen Sie 3 Komponente von «Schloss-Häppchen»
Wählen Sie 1 Komponente von «Mini-Brioche»
Wählen Sie 1 Komponente von «Genuss im Glas»
Wählen Sie 1 Kompetente von «Flying-Hauptgänge»

APERO-RICHE II p.P. 55.00
Dreierlei zum Ankommen: Schloss-Chips,
Grana Padano und hausgemachte Nussmischung
Wählen Sie 4 Komponente von «Schloss-Häppchen»
Wählen Sie 1 Komponente von «Mini-Brioche»
Wählen Sie 1 Komponente von «Genuss im Glas»
Wählen Sie 1 Kompetente von «Flying-Hauptgänge»
Wählen Sie 1 Kompetente von «Süsser Abschluss»

APERO-RICHE III p.P. 75.00
Dreierlei zum Ankommen: Schloss-Chips,
Grana Padano und hausgemachte Nussmischung
Wählen Sie 4 Komponente von «Schloss-Häppchen»
Wählen Sie 1 Komponente von «Mini-Brioche»
Wählen Sie 1 Komponente von «Genuss im Glas»
Wählen Sie 2 Kompetente von «Flying-Hauptgänge»
Wählen Sie 2 Kompetente von «Süsser Abschluss»



Apéro Karte

DREIERLEI ZUM ANKOMMEN (10.00)
Schloss-Chips, Grana Padano, Hausgemachte Nussmischung

SCHLOSS-HÄPPCHEN (À 4.00)
Grissini / San Daniele
Crispy Sushi / Avocado / Gurke / Yuzu-Gel / Sesam
Salziger Windbeutel / Frischkäse / Eingelegtem Gemüse
Salziger Windbeutel / Brie Creme / Saisonalem Fruchtconfit
Salziger Windbeutel / geräuchter Lachs mit Avocado / Eingelegtem Gemüse
Parmesan Sable / Frischkäse / Süss-saure roten Zwiebeln / Kresse
Tomaten-Mozzarella Spiessli / Basilikum / Balsamico
Saisonale Suppe
Croquettas mit Proscuitto Crudo / Bravas Sauce
Croquettas / Blumenkohl / Bravas Sauce
Polpette / Tomatensauce / Basilikum
Quiche Lorraine / Bauernspeck
Kartoffel Lauch Quiche / Kräutersalat
Gebackene Polentaschnitte / Kräuter Mayo / Tomatenconfit (vegan)

MINI-BRIOCHE (À 5.00)
Hausgemachte Mini-Brioche / Tonnato Sauce / Kalbfleisch / Kapern
Hausgemachte Mini-Brioche / Tartar Sauce / Roastbeef
Hausgemachte Mini-Brioche / geräuchter Lachs mit Avocado / Eingelegtem Gemüse
Hausgemachte Mini-Brioche / Avocado / Feta / Granatapfel

GENUSS IM GLAS (À 5.00)
Quinoa Salat / Granatapfel / Saisonales Gemüse / Kresse
Orientalisches Hummus / Torilla chips / Granatapfel / Olivenöl
Büffelmozzarella / Farbige Kirschtomaten / Pesto / Crispy Chili Öl
Tartar vom Thunfisch / Avocadocreme / Ginger Soja Schaum / Sesam
Tatar vom Rind / Crostini / Rucola Pesto / Parmesan



Apéro Karte

FLYING-HAUPTGÄNGE (À 12.00)
Cremiger Safran Risotto / confierte Tomaten / Parmesan / Basilikum / Pinienkernen
Poulet Stroganoff / Reis / Frühlingszwiebeln / Sauerrahm

Hausgemachte Ravioli (Vegan)
Ricotta-Zitronen-Ravioli / Salbeibutter / Mischpilze / Saisonales Gemüse
Ricotta-Parmesan-Ravioli / Tomatensauce / Basilikum / Pinienkerne / Kräuteröl

Hausgemachte Gnocchi
Morchel Velouté / Grüne Spargeln / Erbsen /Zitrone/
Bunte Tomaten / Burrata / Basilikum / Zitrone / Pinienkernen / Parmesan
Pilzragout / Salbei Butter / Saisonales Gemüse

SÜSSER ABSCHLUSS (À 8.00)
Kokosnuss Panna Cotta (Vegan) / Kokos / Vanille / Saisonale Frucht
Mousse von der Felchelin Schokolade/ Saisonale Frucht / Gebrannten Mandeln
Creme Brülée / Brauner Zucker / Vanille
Hausgemachtes Tiramisu / Kaffee / Biskuit / Mascarpone / Kakao

Frühling im Schloss

FRÜHLING-VORSPEISEN

Frühlingssalat 18.00
Mischsalat / Balsamico Vinaigrette / Spargeln / Saisonales Gemüse / Morcheln

Cremiger Burrata 22.00
Spargel / Erbsen / Radieschen / Zitronen-Vinaigrette / Kräuter Öl / Pinienkernen

Tartar vom Schweizer Rind 25.00
Kernen / Senf-Mayonnaise / Eigelb creme / Kräutersalat / Eingelegtes Gemüse

Ceviche von der Bremgartner Forelle 24.00
Zitrusfrucht / Gurke / Avocado / Radieschen / Buttermilch / Dill / Gepuffter Reis

FRÜHLING-ZWISCHENGÄNGE

Frühlingshafte Spargelsuppe 14.00
Croutons / Schnittlauch / Kräuteröl

Hausgemachtes veganes Spinat Ravioli 24.00 / 38.00
Vegane Salbei Butter / Morcheln / Saisonales Gemüse

Hausgemachte Gnocchi 24.00 / 38.00
Morchel Velouté / Grüne Spargeln / Erbsen / Zitrone / Kräutersalat

FRÜHLING-HAUPTGÄNGE

Rindsfilet vom Weiderind 59.00
Kartoffel-Mousseline / Saisonales Gemüse / Thymianjus

Niedergegarter Lammrücken mit Kräuterkruste 56.00
Tessiner Polenta / Grüner Spargel / Morcheln / Erbsen / Frühlingszwiebeln / Kalbsjus

Filet vom Schweizer Bachsaibling 48.00
Safran Beurre Blanc / Kohlrabi / Jungen Kartoffeln / Erbsen / Kräutersalat

Im Ofen geröstetes Sellerie Steak 34.00
Veganer Jus / Grüner Spargel / Morcheln / Erbsen / Junge Kartoffeln / Kräuter Öl

FRÜHLING-DESSERT

Erdbeere und Rhabarber 17.00
Vanille / Rhabarber-Erdbeerkompott / Buttercrumble / Sauerrahm / Holunder

Sommer im Schloss

SOMMER-VORSPEISE

Sommerlicher Blattsalat 16.00
Balsamico-Vinaigrette / Bunte Tomaten / Gurke / Radieschen / Avocado / Kernen

Cremiger Burrata 22.00
Bunte Tomaten / Pfirsich / Basilikum / Pinienkernen / Kräuter Öl

Carpaccio vom Schweizer Weiderind 24.00
Parmesan / Olivenöl / Zitrone / Pinienkernen / Rucola / Maggia Pfeffer

Handgeschnittenes Tatar vom Yellowfin-Thunfisch 25.00
Soja-Ingwer Schaum / Sesam / Avocado / Shiso / Gepuffter Reis / Sakura Kresse

SOMMER-ZWISCHENGÄNGE

Erdbeere Gazpacho 14.00
Kräuter Öl / Croutons / Johannisbeeren / Zitronenmelisse

Hausgemachtes veganes Spinat Ravioli 24.00 / 38.00
Tomatenfond / Sommer Gemüse / Basilikum / Kräuteröl

Hausgemachte Gnocchi 25.00 / 39.00
Bunte Tomaten / Burrata / Basilikum / Zitrone / Pinienkernen / Parmesan

SOMMER-HAUPTGÄNGE

Rindsfilet vom Weiderind 59.00
Kartoffel-Mousseline / Saisonales Gemüse / Thymianjus

Hausgereiftes Dry Aged Rib-Eye Steak 56.00
Pommes Dauphine / Sommergemüse / Kirschtomaten / Rosmarinjus / Kresse

Atlantisches Seeteufel Medaillon 49.00
Estragon Beurre Blanc / Safran Risotto / Ratatouille Gemüse / Kresse

Langsam Gerösteter Blumenkohl 34.00
Kartoffel-Mousseline / Confierte Zwiebeln / Parmesan / Bunte Tomaten / Kräuter Öl

SOMMER-DESSERT

Hausgemachtes Schweizer Merengue 16.00
Beeren / Vanille / Minze / Doppelrahm / Erdbeeren

Herbst im Schloss

HERBST-VORSPEISEN

Herbstlicher Nüsslisalat 18.00
Apfel-Balsamico Vinaigrette / Ei / Croutons / Sprossen

Carpaccio von der Winter Rande 20.00
Ziegenkäsemousse / Kernen / Avocadocreme / Apfel-Vinaigrette / Herbstsalat

Dünn Aufgeschnittene Kalbsterrine 22.00
Senfcreme / Birnen Chutney / Eingelegte Pilze / Kresse / Kräuteröl / Crostini

Tartar vom Swiss Alpine Lachs 23.00
Meerrettich Creme / Eingelegte Randen / Dill / Knuspriger Reis / Senfkörner

HERBST-ZWISCHENGÄNGE

Herbstliche Kürbissuppe 14.00
Kürbiskernen / Kürbiskernöl / Ingwer

Hausgemachte vegane Maultaschen von der geräucherten Kartoffel 24.00/ 38.00
Pilzjus / Saisonales Gemüse / Salbei

Hausgemachte Malfatti 24.00/ 38.00
Babyspinat / Hokkaido Kürbis / Parmesan / Nussbutter / Federkohlchips

HERBST-HAUPTGÄNGE

Rindsfilet vom Weiderind 59.00
Kartoffelgratin / Saisonales Gemüse / Portweinjus

Gebratener Hirschrücken 56.00
Rotwein-Kaffee-Jus / Briocheknödel / Rotkraut / Rosenkohl / Maronicreme /
Granny Smith Apfel-Vinaigrette

Sautiertes Zanderfilet 48.00
Rahm-Sauerkraut / Birne / Kartoffelstroh / Grünes Öl / Kräutersalat

Variation vom Kürbis 34.00
Kartoffel Mille Feu / Kürbis Crumble / Geschmorter Kürbis / Kürbiskernöl

HERBST-DESSERT

Lauwarme Zwetschgen 16.00
Vanille / Zimtcrumble / Zwetschgenkompott / Portwein / Haselnuss

Winter im Schloss

WINTER-VORSPEISEN

Nüsslisalat vom Hof 18.00
Apfel-Balsamico Vinaigrette / Randen / Radisli / Baumnüsse

Tartar vom Wurzelsellerie 21.00
Schwarzer Trüffel / Petersilien Öl / Parmesan / Kapern

Carpaccio vom Schweizer Weiderind 25.00
Nüsslisalat / Pflaumenchutney / Selleriecreme / Parmesan / Haselnüsse

Geräucherter Saibling 24.00
Randen / Meerrettich / Dill / Buttermilch / Kräuteröl

WINTER-ZWISCHENGÄNGE

Winterliche Pastinaken Suppe 14.00
Zimt / Granny Smith Apfel / Grünes Öl

Hausgemachtes Pilz Ravioli 24.00 / 38.00
Vegane Salbei Butter / Pilzragout / Saisonales Gemüse

Hausgemachte Malfatti 25.00 / 39.00
Babyspinat / Hokkaido Kürbis / Parmesan / Nussbutter / Federkohlchips

WINTER-HAUPTGÄNGE

Rindsfilet vom Weiderind 59.00
Kartoffelgratin / Saisonales Gemüse / Portweinjus

48h geschmortes Kalbskopfbäggli 56.00
Kalbsjus / Kartoffel-Mousseline / Gebratene Waldpilze / Wintergemüse

Confierter Winter-Kabeljau 46.00
Miso Beurre Blanc / Selleriecreme / Geschmorter Lauch / Knusprige Kartoffeln

Cremiger Waldpilz-Risotto 34.00
Haselnuss / Kerbel / Gebackener Hokkaido Kürbis

WINTER-DESSERT

Variation von der Felchelin Schokolade 17.00
Mousse / Brownie / Joghurt / Mandarine / Bruch-Schokolade

Dessert im Schloss

ZUSÄTZLICH ZU DEN SAISONALEN DESSERTS STEHEN IHNEN FOLGENDE KREATIONEN ZUR AUSWAHL:

Cremiges Panna Cotta / Saisonale Frucht / Minze / Vanille	13.00
Kokosnuss Panna Cotta (Vegan) / Kokos / Vanille / Saisonale Frucht	13.00
Hausgemachtes Tiramisu / Kaffee / Biskuit / Mascarpone / Kakao	14.00
Mousse von der Felchelin Schokolade / Saisonale Frucht / Gebrannten Mandeln	14.00
Creme Brülée / Brauner Zucker / Vanille	15.00
Exotische Mango Crème (Vegan) / Mango / Gebrannte Mandeln / Zitrone	14.00
Dreierlei Glace oder Sorbet von der Gelateria Dieci	12.00

DESSERTBUFFET IM SCHLOSS

Dessertbuffet mit 5 Komponenten	22.00

Dessertbuffet mit 5 Komponenten & Schloss-Schokoladenbrunnen mit Fruchtspiesse 30.00

- Cremiges Panna Cotta / Saisonale Frucht / Minze / Vanille
- Kokosnuss Panna Cotta (Vegan) / Kokos / Vanille / Saisonale Frucht
- Hausgemachtes Tiramisu / Kaffee / Biskuit / Mascarpone / Kakao
- Mousse von der Felchelin Schokolade / Saisonale Frucht / Gebrannten Mandeln
- Creme Brülée / Brauner Zucker / Vanille
- Auswahl an Exotischen Früchten (Vegan) / Ananas / Kiwi / Mango / Melone
- Auswahl an frischen Beeren (Vegan) / Erdbeeren / Himbeeren / Blaubeeren
- Exotische Mango Crème (Vegan) / Mango / Gebrannte Mandeln / Zitrone
- Glace oder Sorbet von der Gelateria Dieci

Schloss-Schokoladenbrunnen mit Fruchtspiesse	12.00

KÄSEBUFFET IM SCHLOSS

Erlesene Käseauswahl von Rolf Beeler 4 Sorten	20.00
Hausgemachtes Früchtebrot / Feigensenf / Früchte	

Ganzes Jahr erhältlich

ZUSÄTZLICH ZU DEN SAISONALEN HAUPTGÄNGEN STEHEN
IHNEN FOLGENDE GERICHTE ZUR AUSWAHL:

Fleisch
Knusprige Maispoularde 39.00
Thymian Jus / Cremige Polenta / Saisonales Gemüse

Geschmorter Schloss Brasato 41.00
Jus / Kartoffelstock / Saisonales Gemüse / Kresse

Im Ofen gebackener Schloss-Hackbraten 38.00
Jus / Kartoffelstock / Saisonales Gemüse

Fisch
Confierter Swiss Alpine Lachs 44.00
Würzige Curry Sauce / Pak Choi / Kräuterreis

Sautierter Wolfsbarsch 48.00
Beurre Blanc / Kartoffel Mille Feu / Grüner Spinat

Vegetarisch
Cremiger Safran Risotto 34.00
Confierte Tomaten / Parmean / Basilikum / Pinienkernen

Vegan
Hausgemachtes veganes Spinat Ravioli 38.00
Vegane Salbei Butter / Pinienkernen / Saisonales Gemüse

Getränke

Mineralwasser Glasflasche	75dl	CHF	9.-
Orangensaft	1l	CHF	13.-
Hausgemachter Eistee	1l	CHF	15.-
Softdrinks	33cl	CHF	5.-
Urban Limonade mit Yuzo Lemon & Calamansi	33cl	CHF	7.-
Bier, mit und ohne Alkohol	33cl	CHF	6.-
Kaffee / Espresso / Tee		CHF	5.-
Spirituosen und Cocktails auf Wunsch			

Weinkarte Schaumwein

Prosecco Extra Dry, Lucca Ricci, Collato di Susegana, Veneto, Italien	0.75l	CHF	65.-
Seeperle, Vin Mousseux, Weingut Hasenhalde Feldmeilen, Schweiz.	0.75l	CHF	71.-
Laurent-Perrier La Cuvée Brut, Champagne, Frankreich	0.75l	CHF	110.-
Laurent-Perrier La Cuvée Rosé, Champagne, Frankreich	0.75l	CHF	155.-
Bollinger Brut Special Cuvée, Champagne, Frankreich	0.75l	CHF	112.-
Cava, Pere Ventura Reserva Brut, Pere Ventura Family Wine Estate, Spanien	0.75l	CHF	69.-
YBY Premium Secco alkoholfrei	0.75l	CHF	45.-

Weisswein

SCHWEIZ

Räuschling Tradition, Weingut Höcklistein, Rapperswil 0.75l CHF 62.-
Noten von Zitrusfrüchten und Birnen, saftiger Gaumen mit leichter Spritzigkeit

Rosenstadt Rapperswil, Federweisser, Rapperswil 0.75l CHF 52.-
Pinot Noir. Gewachsen am Fusse des Schlosses.
Weiss gekeltert mit heller goldgelber Farbe. Aroma von Apfel und Zitrusfrucht.

Chardonnay, Weingut Steiner, Walensee 0.75l CHF 60.-
Handverlesener Chardonnay direkt an sonniger Lage am Walensee in St. Gallen.
Weisswein mit frischer, fruchtiger Note.

Sauvignon Blanc, Erich Meier, Zürich 0.75l CHF 75.-
Ein Klassiker vom Zürichsee.
Mineralischer, kräftiger Weisswein mit frischem Bouquet und frischem Abgang.

Vinattieri Bianco, Luigi Zanini, Chardonnay und
Sauvignon Blanc, Tessin 0.75l CHF 69.-
Mittleres Gelb, grünliche Nuancen. Einladende Nase nach reifer, gelber Frucht, Williamsbirne und Mirabellen, auch eine schöne zitrische Begleitung mit etwas Limettenduft.

ÖSTERREICH

Sauvignon Blanc Kitzeck-Sausal, Felberjörgl, Südsteiermark 0.75l CHF 55.-
Dieser 100% Sauvignon Blanc ist regelmässig Landessieger!
Fruchtaromen von Stachelbeere & Holunder mit zarten Blütenaromen.

Grauburgunder (Pinot Grigio) Zwickl, Südsteiermark 0.75l CHF 55.-
Intensive Frucht und Würze in der Nase. Samtig weich & kräftig.
Ein hochklassiger Wein aus der Steiermark.

Chardonnay Holzer, Halbtrocken, von Löss, Niederösterreich 0.75l CHF 54.-
Ein frisches Gelb im Glas, zarter Limonenduft und nussige Noten.
Halbtrockener Qualitätswein – Perfekt zum Aperitif.

Weisswein

DEUTSCHLAND

«Nackter» Riesling trocken, Katrin Wind, Pfalz 0.75l CHF 54.-
Von über 35-jährigen Reben stammend, verleihen die Trauben dem Wein eine unverkennbare Mineralität. Noten von grünem Apfel, Pfirsich und Aprikose.

FRANKREICH

Sancerre, Blanc le Rochoy, Domaine Laporte 0.75l CHF 75.-
100% Sauvignon Blanc
Exotische Früchte, Zitrus, feine Säure, gute Struktur, harmonisch, anhaltend.

Chablis Ropiteau, 100% Chardonnay 0.75l CHF 76.-
Intensiv, Zitrusfüchte und Akazien, Pfirsich, Grapefruit,
langer und Chablis-typischer mineralischer Abgang.

ITALIEN

Roero Arneis Recit, Piemont 0.75l CHF 54.-
In der Nase Aromen von Apfel und Zitrusfrüchten.
Am Gaumen mittelkräftig, frisch und sehr bekömmlich.

Lugana, Pietro Zardini, Veneto 0.75l CHF 56.-
Trockener Weisswein mit elegantem reichhaltigem Bouquet mit intensiven Pfirsich- und Zitrusnoten. Frisch und vollmundig im Geschmack.

Weisswein

SPANIEN

Damana Verdejo, Rueda 0.75l CHF 52.-
Wunderbare Fruchtaromen, welche sich am Gaumen widerspiegeln.
Intensive Aromatik und dezenten Fruchtsäure.

Viuda Negra Las Levantadas,
Bodegas Javier San Pedro Ortega, Rioja 0.75l CHF 58.-
Cuvée aus Malvasía, Tempranillo Blanco und Viura.
Mit ausgewogene Säure und mittlerer Körper mit einer seidigen Textur.

Roséwein

SCHWEIZ

Rosé Weingut Steiner, Merlot und Zweigelt, Walensee 0.75l CHF 63.-
Der elegante Rosé fasziniert mit einem fruchtig-intensiven Abgang
und ist perfekt für warme Sommertage.

FRANKREICH

Le Gris Rosé, Château Mire L'Etag, Languedoc 0.75l CHF 56.-
Aus den Traubensorten Cinsault, Grenache und Mourvèdre.
Ein Rosé, der einen sofort in den tiefen Süden Frankreichs entführt.

Rotwein

SCHWEIZ

Pinot Noir Weingut Höcklistein, Rapperswil 0.75l CHF 76.-
Stilvoller und lebhafter Rotwein. Duft nach Gewürzen, roten
und schwarzen Früchten, Leder und Nelken.

Merlot Paradies Weingut Höcklistein, Rapperswil 0.75l CHF 130.-
Intensive Nase, Pflaumen, Zimt, schwarze Früchte, eleganter Körper
und sehr langer Abgang. Spitzenwein aus Rapperswil.

Il Bouquet di Chiara, Merlot, Paolo Basso, Tessin 0.75l CHF 69.-
Dieser traditionelle Merlot wurde für 12 Monate im Fass ausgebaut.
Der Wein präsentiert Aromen wie Kirsche und feine Gewürznoten.

ITALIEN

Primitivo di Manduria, Cantina Menhir, Apulien 0.75l CHF 55.-
Intensiv weinige Nase, kräftige Aromafülle die vom süsslichen
Tannin unterstützt wird. Ein Allrounder.

Tra La Terra e il Cielo, 100% Barbera,
Tenuta La Meridiana, Piemont 0.75l CHF 73.-
Perfekter Essensbegleiter aus dem Piemont.
Ausbau im Eichenfass, mit würzigen Noten und elegante Struktur.

Bricco dell`Uccellone, 100% Barbera,
Giacomo Bologna, Piemont 0.75l CHF 99.-
Ein Klassiker aus dem Piemont. Intensives Rubin mit purpuren Reflexen.
Langer, saftiger und sehr harmonischer Abgang.

Dark Knight, Castello di Gabbiano, Toskana 0.75l CHF 65.-
Aus den Traubensorten Cabernet Sauvignon, Merlot Sangiovese
Intensive Noten von roten Beeren und seidige Tannine.

Rotwein

ITALIEN

Il Pino di Biserno, Tenuta di Biserno Toskana 0.75l CHF 98.-
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot.
Herrlich satte, aber feinkörnige Tannine und eine perfekt integrierte
Säure sorgenfür die perfekte Struktur.

Le Serre Nuove, Tenuta dell' Ornellaia, Toskana 0.75l CHF 95.-
Aus den Traubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot.
Ein edler Tropfen für unvergessliche Momente aus dem Hause Ornellaia.

Brancaia Il Bleu, Brancaia, Toskana 0.75l CHF 124.-
Ein Gedicht aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon.
Eleganz, Intensität und Komplexität in einem Wein vereint.

Flaccianello della Pieve, Fontodi,
100% Sangiovese, Toskana 0.75l CHF 168.-
Der reinsortige Sangiovese Flaccianello zählt seit Jahrzehnten
zu den Elitegewächsen in der Toskana.

SPANIEN

Damana 5, 100% Tempranillo, Bodegas Tábula,
Ribera del Duero 0.75l CHF 59.-
Ist ein lebendiger und ausgewogener Rotwein, der Aromen von Brombeere,
roter Kirsche und frischer Pflaume.

Damana Crianza, 100% Tempranillo,
Bodegas Tàbula, Ribera del Duero 0.75l CHF 63.-
Ein Potpourri aus intensiven Fruchtaromen, unterlegt mit Eichennoten.
Sanftes und elegantes Tannin mit langanhaltendem Abgang.

Tábula Reserva, 100% Tempranillo, Bodegas Tábula,
Ribera del Duero 0.75l CHF 84.-
Vielschichtiges Bouquet nach schwarzen Beeren mit würzigen Noten.
Am Gaumen vollmundig und elegant. Lang im Abgang. Ein grosser Ribera.

Rotwein

SPANIEN

Emilio Moro, 100% Tempranillo, Ribera del Duero 0.75l CHF 76.-
Ein würziger Tempranillo. Noten von dunklen Kirschen, Cassis, schwarzen Oliven mit delikaten Röstaromen. Am Gaumen kompakter Extrakt, präzis mit fein abgerundetem Tannin und saftigen Konturen.

Malleolus, 100% Tempranillo,
Bodegas Emilio Moro, Ribera del Duero 0.75l CHF 95.-
Ein moderner Tempranillo Klassiker. Ein fruchtiger Rotwein mit kräftigem Körper und frischer Säure, welcher angenehm mit fein ausgebauten Tanninen auf Zunge und im Gaumen seine lebendige Struktur entfaltet.

Hacienda Monasterio, Ribera del Duero 0.75l CHF 105.-
Granatrote Farbe. In der Nase Stachelbeeren, komplexe und frische Aromen.
Am Gaumen fruchtig mit seidigen Tanninen, schöner Mineralität, viel Frucht.
Ein vollmundiges, intensives Finale.

Barahonda Crianza, Bodega Barahonda,
Yecla, Spanien 0.75l CHF 65.-
Ein Cuvée der Rebsorten Monastrell, Syrah und Petit Verdot. Am Gaumen ist er saftig und ausgewogen, mit Tanninen, die den Takt angeben, ohne sich aufzudrängen.

Fenómeno, 100% Monastell, Yecla, Spanien 0.75l CHF 72.-
Ein Gedicht aus der Rebsorte Monastell – einfach phänomenal.

Mauro, 95% Tempranillo und 5% Syrah,
Bodegas Mauro, Kastilien 0.75l CHF 89.-
In der Nase rote und schwarze Früchte. Am Gaumen fruchtig, elegant mit feinen Tanninen. Viel Kraft, Eleganz und Frische. Ein volles, fruchtiges Finale.

Les Terrasses Álvaro Palacios, Priorat 0.75l CHF 88.-
Magie aus dem Priorat mit den Rebsorten Cariñena, Garnacha, Syrah und Cabernet Sauvignon. Würzig mit lebhafter Säure.

Rotwein

PORTUGAL

Aneto Tinto, Douro 0.75l CHF 55.-
Ein vielseitiger Essensbegleiter aus Portugal.
Ein kräftiger und körperreicher Wein mit wunderschönen Tanninen.

Paral Superior Tino, Quinta do Paral, Alentejo 0.75l CHF 69.-
Aromen von reifen Wildbeeren, schwarzen und violetten Pflaumen.
Der Abgang ist elegant, frisch und nachhaltig.

FRANKREICH

Château Mire l'Étang Cuvée des Ducs de Fleury, Languedoc 0.75l CHF 62.-
Intensives Bouquet von Waldbeeren und Schokolade. Schön eingebundenes Holz, ein kräftiger Körper und ein lang anhaltendes Finale runden diesen Wein ab.

ARGENTINIEN

Pyros Appellation Malbec, Valle del Pedernal, San Juan 0.75l CHF 65.-
Aromen von Schwarzen Beeren und Pflaumen. Die Ausgewogenheit zwischen Säure und feinen Tanninen machen den Wein frisch und langanhaltend.

Rotwein Magnumflaschen

Tra La Terra e il Cielo, 100% Barbera, Tenuta La Meridiana, Piemont	1.50l	CHF 149.-
Brancaia Il Bleu, Merlot, Sangiovese und C abernet Sauvignon, Brancaia, Toskana	1.50l	CHF 265.-
Damana 5, 100% Tempranillo, Bodegas Tábula, Ribera del Duero	1.50l	CHF 125.-
Tábula Reserva, 100% Tempranillo, Bodegas Tábula, Ribera del Duero	1.50l	CHF 187.-
Emilio Moro, 100% Tempranillo, Ribera del Duero	1.50l	CHF 175.-
Malleolus, 100% Tempranillo, Bodegas Emilio Moro, Ribera del Duero	1.50l	CHF 198.-
Hacienda Monasterio, Ribera del Duero	1.50l	CHF 210.-

Allgemeine Geschäftsbedingungen
SCHLOSS RAPPERSWIL GASTRO GMBH

PROVISORISCHE RESERVATION
Auf Wunsch reservieren wir Ihr geplantes Anlassdatum vorerst provisorisch.

PERSONENZAHL
Reservationen nehmen wir gerne ab 10 Personen entgegen. Die definitive Teilnehmerzahl sowie die speziellen Wünsche (Vegetarier, Allergiker etc.) sollten wir spätestens 10 Arbeitstage vor dem Anlass vorliegen haben. Diese Angaben gelten als Basis für die Abrechnung.

ZEITEN
Wir bitten Sie, das gebuchte Zeitfenster einzuhalten, um einen reibungslosen Ablauf aller Anlässe zu gewährleisten.

LÄRMEMISSIONEN
Im Aussenbereich gilt ab 23.00h ein gesetzliches Musikverbot aufgrund Lärmemissionen. Der Schlosshof gilt als Aussenbereich. Im Innenbereich des Schlosses ist Musik bis zur gesetzlichen Schliessungszeit erlaubt (2.00h MEZ).

AB MITTERNACHT
Die gesetzliche Schliessungszeit ist um 24.00h. Eine Verlängerung kann bis max. 2h eingereicht werden.
Ab 24.00h verlangen wir pro angefangene Stunde eine Servicepauschale von CHF 250.-.

MINDESTKONSUMATION
Während der Sommersaison behalten wir uns vor, an Freitagen und Samstagen eine Mindestkonsumation anzusetzen.
Diese gilt für Abendveranstaltungen und beträgt CHF 12`000.-

TRINKGELD
Haben Sie die Zeit bei uns genossen und Ihren Anlass in guter Erinnerung? Unser Team freut sich immer über ein Trinkgeld als Dankeschön. Wir bitten Sie, dies aus buchhalterischen Gründen direkt vor Ort zu überreichen. Vielen Dank.

ZAPFENGELD
Bieten wir leider nicht an.

TORTENGELD
Für mitgebrachte Torten und Kuchen verrechnen wir pro anwesende Person ein Tortengeld.

VERBOT
Auf dem ganzen Schlossareal ist das Werfen von Rosenblättern, Reis etc. verboten und mit Reinigungskosten verbunden. Echtkerzen ohne Glasschutz sind aufgrund der Brandgefahr nicht erlaubt. Echtkerzen mit Glasschutz (Windlichter) sind erlaubt.

ANLIEFERUNG VON MATERIAL
Die Anlieferung von Material und technischen Einrichtungen (Technik, Dekoration, Musik/Unterhaltung) bedarf ausdrücklich der Zustimmung sowie der Koordination mit dem Schlosscatering.

ANZAHLUNG
Bei Buchungen von grösseren Anlässen ist eine Anzahlung vorgesehen. Deren Höhe wird ist in der Anlassofferte angegeben und ist bis spätestens 30 Tage vor dem Anlass zu begleichen.

ANNULLATIONEN FÜR DIE VERTRAGSPARTNER / ÄNDERUNGEN TEILNEHMERZAHL
Bei Annullation eines definitiv gebuchten Anlasses behalten wir uns vor, einen Schadenersatz in folgendem Umfang in Rechnung zu stellen:

bis 91 Tage	CHF 1000.-
90-30 Tage	20% der zu erwartenden Gesamtkosten
29-10 Tage	50% der zu erwartenden Gesamtkosten
9-0 Tage	100% der zu erwartenden Gesamtkosten

Kann der Anlass auf Grund höherer Gewalt oder behördlicher Anordnung nicht durchgeführt werden, oder ist der Auftraggeber in Zahlungsverzug, so ist die Schloss Gastronomie berechtigt, entschädigungslos vom Vertrag zurückzutreten.

RECHNUNG
Die Rechnung erfolgt in CHF gemäss Offerte und Konsumation, zahlbar innerhalb 10 Tagen rein netto.

EXTERNE LIEFERANTEN
Bereits entstandene Kosten durch externe Lieferanten stellen wir zu jeder Zeit zu 100% in Rechnung.

PREISE & ANGEBOT
Bei Buchungen für 2027 und längerfristig können Änderungen des Angebots und der Preise anfallen.

Einverstanden:

Ort, Datum Unterschrift/en