



Ihre Traumhochzeit

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

IHRE TRAUMHOCHZEIT 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 romantische Hochzeiten mit unvergessliche Momente.

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





Übersicht

Heiraten im Schloss Rapperswil	04
Räumlichkeiten im Schloss Rapperswil	05
Schlosshof	06
Lindenhügel	07
Kräutergarten	08
Kleiner Rittersaal	09
Grosser Rittersaal	10
Gaststube / Burghalle	11
Mietpreise der Räumlichkeiten	12 / 13
Mietpreise weiteres	14
Apéro Varianten	15
Apéro-Riche Varianten	16
Apéro Karte	17 / 18
Frühling im Schloss	19
Sommer im Schloss	20
Herbst im Schloss	21
Winter im Schloss	22
Getränkeauswahl, Schaumwein	25
Weisswein - Schweiz, Österreich	26
Weisswein - Deutschland, Frankreich, Italien	27
Weisswein - Spanien Roséwein - Schweiz, Frankreich	28
Rotwein - Schweiz, Italien	29
Rotwein - Italien, Spanien	30
Rotwein - Spanien	31
Rotwein - Portugal, Frankreich, Argentinien	32
Rotwein - Magnum Flaschen	33
Allgemeine Geschäftsbedingungen	34



Heiraten

IM SCHLOSS RAPPERSWIL

Das Schloss Rapperswil wurde frisch renoviert und ist wieder für unvergessliche Momente geöffnet. Das einzigartige Schlossambiente mit seinen historischen Räumlichkeiten, dem einzigartigen Schlosshof mit transparentem Dach sowie die atemberaubende Aussicht auf den Zürichsee und die wunderschöne Altstadt schafft einen ganz besonderen Rahmen für Ihre Traumhochzeit.

Gepaart mit langjähriger Erfahrung und professioneller Beratung als Schlosscaterer wird das Schloss Rapperswil zur Traumlocation für Ihre Hochzeit.

ZIVILE TRAUUNGEN IM SCHLOSS

Das Schloss Rapperswil ist offizielles, auswärtiges Traulokal des Zivilstandskreises Rapperswil-Jona. Der kleine Rittersaal bietet 30 Sitzplätze für Ihre Gäste.

Weitere Informationen hierzu erhalten Sie bei:

Zivilstandskreis Rapperswil-Jona

Corinne Affolter

St. Gallerstrasse 40

8645 Jona

055 225 72 40 | corinne.affolter@rj.sg.ch

Räumlichkeiten

IM SCHLOSS RAPPERSWIL

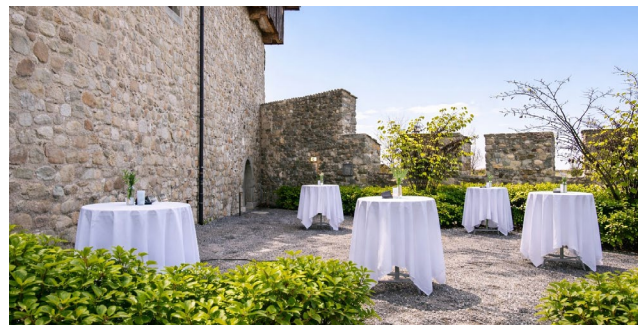
SCHLOSSHOF



LINDENHÜGEL



KRÄUTERGARTEN



KLEINER RITTERSAAL



GROSSER RITTERSAAL



GASTSTUBE



BURGHALLE





Schlosshof

Geeignet für freie Trauungen (bis 200 Gäste), gesetztes Essen (bis 180 Gäste) und Apéro (bis 250 Gäste).





Lindenhügel

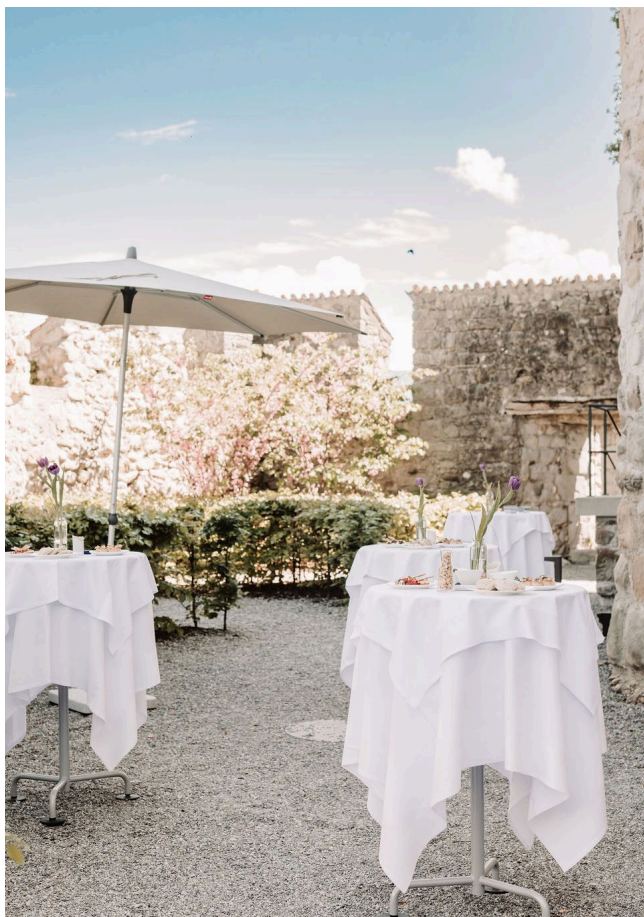
Geeignet für Apéro (bis 100 Gäste).





Kräutergarten

Geeignet für Freie Trauungen (bis 40 Gäste), Apéro (bis 65 Gäste)
und gesetztes Essen (bis 30 Gäste).





Kleiner Rittersaal

Geeignet Freie Trauungen (bis 60 Gäste), Apéro (bis 90 Gäste)
und gesetztes Essen (bis 60 Gäste).





Grosser Rittersaal

Geeignet für Freie Trauungen (bis 160 Gäste), Apéro (bis 200 Gäste)
und gesetztes Essen (bis 160 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).





Mietpreise DER RÄUMLICHKEITEN

SCHLOSSHOF	CHF 1'200	
Setup & Reinigung	ca. CHF 400	
SCHLOSSHOF & Grosser Rittersaal (Schlosshof für max. 2h für Aperó)	CHF 1'450	
Setup & Reinigung	ca. CHF 700	
SCHLOSSHOF & KRÄUTERGARTEN	CHF 1'300	
Setup & Reinigung	ca. CHF 500	
KRÄUTERGARTEN	CHF 250	
Setup & Reinigung	ca. CHF 200	
LINDENHÜGEL	CHF 250	
Setup & Reinigung	ca. CHF 200	
GASTSTUBE	CHF 200	
Setup & Reinigung	ca. CHF 200	
BURGHALLE	CHF 250	
Setup & Reinigung	ca. CHF 250	
KLEINER RITTERSAAL	CHF 600	
Setup & Reinigung	ca. CHF 300	
KLEINER RITTERSAAL & BURGHALLE	CHF 700	
Setup & Reinigung	ca. CHF 400	
GROSSER RITTERSAAL	CHF 1'200	
Setup & Reinigung	ca. CHF 500	
SCHLOSS KOMPLETT exkl. 2.Stock & Turm	Sommer CHF 6'000	Winter CHF 4'000
Setup & Reinigung	ca. CHF 1'000	ca. CHF 1'000



Mietpreise DER RÄUMLICHKEITEN

ANMERKUNGEN

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.-.

Hochzeitspaare mit Wohnsitz in Rapperswil-Jona erhalten von der Ortsgemeinde einen Rabatt von 25% auf die Raummiete.

An den Wochentagen Sonntag bis Donnerstag gelten reduzierte Preise auf die Räumlichkeiten.

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

Das Schloss ist bis 17.00h für Besucher geöffnet.

SONDERKONDITIONEN FÜR APERO NACH ZIVILER TRAUUNG IM SCHLOSS RAPPERSWIL

Bei einem Apéro nach der zivilen Trauung auf Schloss Rapperswil kann der Schlosshof für max. 2 Stunden für CHF 250.- gebucht werden.

Bei längere Anlassdauer zählt der reguläre Preis für den Schlosshof.

FREIE TRAUUNG

Sie wünschen eine freie Trauung auf Schloss Rapperswil? Wir unterstützen Sie gerne bei der Umsetzung und beantworten Ihnen die wichtigsten Fragen. Dieses Angebot gilt nur in Verbindung mit Kulinarik. Vielen Dank für Ihr Verständnis.



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 Mikrofon		CHF 200.-
Leinwand und Beamer		CHF 200.-
Leinwand und Beamer mit Lautsprecher und Mikrophone		CHF 300.-

DEKORATION

Externe Floristen und eigene Dekorationen sind erlaubt.

FOTOSHOOTING

Das Schloss Rapperswil ist der perfekte Ort für einzigartige Hochzeitsfotos nach Ihrer Trauung bei uns im Schloss.

Das imposante Schloss mit seinem Hirschpark.
Der Lindenhügel mit Blick auf den Zürichsee, die Altstadt und die Schweizer Berge.
Die Schlosstreppe die zur wunderschönen Altstadt führt.

Das Fotografieren auf dem Schlossareal ist unseren Gästen vorbehalten.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Apéro Varianten

WELCOME-APÉRO FÜR MAX. 1 STUNDE Dreierlei zum Ankommen: Schloss-Chips, Grana Padano Hausgemachte Nussmischung.	p.P. 10.00
APERÓ I Dreierlei zum Ankommen: Schloss-Chips, Grana Padano Hausgemachte Nussmischung. Wählen Sie 3 weitere Komponenten von «Schloss-Häppchen»	p.P. 21.00
APERÓ II Dreierlei zum Ankommen: Schloss-Chips, Grana Padano Hausgemachte Nussmischung Wählen Sie 3 Komponenten von «Schloss-Häppchen» Wählen Sie 1 Komponente von «Mini-Brioche»	p.P. 26.00
APERÓ III Dreierlei zum Ankommen: Schloss-Chips, Grana Padano Hausgemachte Nussmischung Wählen Sie 4 Komponenten von «Schloss-Häppchen» Wählen Sie 1 Komponente von «Mini-Brioche» Wählen Sie 1 Komponente von «Genuss im Glas»	p.P. 35.00

Apéro-Riche Varianten

APERO-RICHE I

p.P. 43.00

Dreierlei zum Ankommen: Schloss-Chips,
Grana Padano 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 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 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 / geräucher Lachs mit Avocado / Eingelegtem Gemüse

Parmesan Sable / Frischkäse / Süss sauren 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 / geräucher 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 Brûlée / 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 Bremgarten 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 / Confierten 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 Apfel-Balsamico Vinaigrette / Ei / Croutons / Sprossen	18.00
Carpaccio von der Winter Rande Ziegenkäsemousse / Kernen / Avocadocreme / Apfel-Vinaigrette / Herbstsalat	20.00
Dünn Aufgeschnittene Kalbsterrine Senfcreme / Birnen Chutney / Eingelegten Pilzen / Kresse / Kräuteröl / Crostini	22.00
Tartar vom Swiss Alpine Lachs Meerrettich Creme / Eingelegten Randen / Dill / Knuspriger Reis / Senfkörner	23.00

HERBST-ZWISCHENGÄNGE

Herbstliche Kürbissuppe Kürbiskernen / Kürbiskernöl / Ingwer	14.00
Hausgemachte vegane Maultaschen von der geräucherten Kartoffel Pilzjus / Saisonales Gemüse / Salbei	24.00/ 38.00
Hausgemachte Malfatti Babyspinat / Hokkaido Kürbis / Parmesan / Nussbutter / Federkohlchips	24.00/ 38.00

HERBST-HAUPTGÄNGE

Rindsfilet vom Weiderind Kartoffelgratin / Saisonales Gemüse / Portweinjus	59.00
Gebratener Hirschrücken Rotwein-Kaffee-Jus / Briocheknödel / Rotkraut / Rosenkohl / Maronicreme / Granny Smith Apfel-Vinaigrette	56.00
Sautiertes Zanderfilet Rahm-Sauerkraut / Birne / Kartoffelstroh / Grünes Öl / Kräutersalat	48.00
Variation vom Kürbis Kartoffel Mille Feu / Kürbis Crumble / Geschmorter Kürbis / Kürbiskernöl	34.00

HERBST-DESSERT

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

Winter im Schloss

WINTER-VORSPEISEN

Nüsslisalat vom Hof	18.00
Apfel-Balsamico Vinaigrette / Randen / Radisli / Baumnüsse	
Tartar vom Wurzelsellerie	21.00
Schwarzen 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 / gebratenen Waldpilzen / 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 / Saisonaler 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 Brûlée / 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 Komponente	22.00
--------------------------------	-------

Dessertbuffet Mit 5 Komponente Plus Schloss-Schokoladenbrunnen

Mit Fruchtspiesse	30.00
-------------------	-------

Cremiges Panna Cotta / Saisonaler 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 Brûlée / 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 / Parmesan / 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, Zitrusfrüchte 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'Etage, 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 Stilvoller und lebhafter Rotwein. Duft nach Gewürzen, roten und schwarzen Früchten, Leder und Nelken.	0.75l	CHF	76.-
Merlot Paradies Weingut Höcklistein, Rapperswil Intensive Nase, Pflaumen, Zimt, schwarze Früchte, eleganter Körper und sehr langer Abgang. Spitzenwein aus Rapperswil.	0.75l	CHF	130.-
Il Bouquet di Chiara, Merlot, Paolo Basso, Tessin Dieser traditionelle Merlot wurde für 12 Monate im Fass ausgebaut. Der Wein präsentiert Aromen wie Kirsche und feine Gewürznoten.	0.75l	CHF	69.-

ITALIEN

Primitivo di Manduria, Cantina Menhir, Apulien Intensiv weinige Nase, kräftige Aromafülle die vom süsslichen Tannin unterstützt wird. Ein Allrounder.	0.75l	CHF	55.-
Tra La Terra e il Cielo, 100% Barbera, Tenuta La Meridiana, Piemont Perfekter Essensbegleiter aus dem Piemont. Ausbau im Eichenfass, mit würzigen Noten und elegante Struktur.	0.75l	CHF	73.-
Bricco dell'Uccellone, 100% Barbera, Giacomo Bologna, Piemont Ein Klassiker aus dem Piemont. Intensives Rubin mit purpuren Reflexen. Langer, saftiger und sehr harmonischer Abgang.	0.75l	CHF	99.-
Dark Knight, Castello di Gabbiano, Toskana Aus den Traubensorten Cabernet Sauvignon, Merlot Sangiovese Intensive Noten von roten Beeren und seidige Tannine.	0.75l	CHF	65.-

Rotwein

ITALIEN

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

Le Serre Nuove, Tenuta dell' Ornellaia, Toscana 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, Toscana 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, Toscana 0.75l CHF 168.-
Der reinsortige Sangiovese Flaccianello zählt seit Jahrzehnten zu den Elitegewächsen in der Toscana.

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 Tábula, 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, präzise 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% Monastrell, Yecla, Spanien 0.75l CHF 72.-
Ein Gedicht aus der Rebsorte Monastrell – 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. Echkkerzen ohne Glasschutz sind aufgrund der Brandgefahr nicht erlaubt. Echkkerzen 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.

ANNULATIONEN FÜR DIE VERTRAGSPARTNER / ÄNDERUNGEN TEILNEHMERZAHL

Bei Annulation 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