



Unser Küchenteam unter der Leitung von Benjamin Flückiger & Urs Keller empfiehlt Ihnen

UNSERE SCHLOSS-MENUS

Kleiner Apéro vorweg

Grissini mit Rohschinken
Oliven und Parmesansplitter
Auswahl an bunt belegten Apérobrötchen

CHF 14.-

MENU I

Saisonsalat auf Eiercarpaccio
mit Croûtons & Speck an einem Balsamicodressing

**

Schaumsuppe
von Kokos, Limette und fein geschnittener Crevette

**

Kalbspiccata
auf Safranrisotto an saisonalem Gemüse an Rosmarinjus

**

Tobleronemousse
an marinierten Erdbeeren
Von Oktober bis April servieren wir zur Mousse eine Weissweibirne

CHF 86.-

MENU II

Weisses Tomatenmousse
mit seinen konfierten Tomaten an Salatbouquet

**

Getrüffeltes Schwarzwurzelsüppchen

**

Swiss Prime Schweinekotelett, am Stück gegart
mit Kartoffelpurée & zweierlei Karotten an Rumjus

**

Gebackenes Joghurt mit Himbeercoulis

CHF 88.-



MENU III

Tomatencarpaccio mit Rucola
zum Tessiner Ziegenfrischkäse an Maggia Pfeffer

**

Fenchelrahmsuppe mit junger Jakobsmuschel

**

Entrecôte vom Lamm, am Stück gegart
auf einem Kräuterrisotto mit mediterranem Gemüse
an Portweinjus

**

Früchteauswahl an zweierlei Glacé

CHF 92.-

MENU IV

Bunte Blattsalate an einem Mangodressing
mit frischen Gartenkräutern und gerösteten Kernen

**

Spinat-Ricotta Ravioli
an Salbeibutter auf einem Tomatenspiegel

**

Kalbshohrücken, am Stück gegart
mit zweierlei Kartoffeln und Marktgemüse an Thymianjus

**

Beerenauswahl an Joghurtglacé
(April-September)

Rosmarin Crème brûlée

(Oktober-April)

CHF 95.-

Menu V

Gebratener Zander
auf Quinoasalat an zweierlei Pesto

**

Consommé double mit Gemüsebrunoise

**

Leicht pikantes Rindsfilet "Stroganoff", am Stück gegart
mit Quarkspätzli und Gemüsebouquet

**

Joghurtcrème
mit frischen Beeren der Saison

(April-September)

CHF 98.-



MENU VI

Bunte Blattsalate an einem Mangodressing
mit frischen Gartenkräutern und gerösteten Kernen

**

Niedergegarter Sailbling
auf lauwarmem Spargelsalat

(April-Juni)

auf jungem Spinat an Safranschaum

(Juli- März)

**

Rindsfilet, am Stück gegart
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse
an Rosmarinjus

**

Lauwarmer Schokoladenkuchen
auf Ananascarpaccio an Sauerrahmglacé

CHF 105.-

Menu VII

Burrata auf Tomaten - Brot Salat

**

Crevettenraviolone
mit gebratener Riesencrevette an Krustentiersauce

**

Das Filet und die Backe vom Kalb
mit Süsskartoffelpurée und Marktgemüse an Portweinjus

**

Das süsse Dreierlei
Schokoladenmadeleine, karamerlisierte Ananas & Joghurtglacé

CHF 115.-