

## Apéro im Schloss



### Variante I

CHF 22.- p.P.

Nüssli  
Oliven & Parmesanstückchen  
Cruditée mit zweierlei Dips  
Grissini mit Rohschinken  
Zweierlei hausgemachte Focacce, Olive & Tomate-Zwiebel-Speck  
Kleine Pitabrötchen, gefüllt mit Thunfischmousse , Brie & Birne, Roastbeef & Sauce Tartar  
Saisonale Suppe in der Trinktasse

### Variante II

CHF 26.- p.P.

Nüssli  
Oliven & Parmesanstückchen  
Cruditée mit zweierlei Dips  
Grissini mit Rohschinken  
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen  
Kartoffel-Lauch-Quiche  
Kleine Pitabrötchen, gefüllt mit Thunfischmousse , Brie & Birne, Roastbeef & Sauce Tartar  
Saisonale Suppe in der Trinktasse

### Variante III

CHF 32.- p.P.

Hausgeröstete Currymandeln  
Oliven & Parmesanstückchen  
Grissini mit Rohschinken  
Cruditée mit zweierlei Dips  
Tomaten-Mozzarella Spiesse  
Dreierlei Crostini mit Rindstatar, Lachstatar & mediterraner Gemüsecreme  
Saisonale Suppe in der Trinktasse  
Poulet-Satay am Spiess  
Meatballs an pikanter Tomatensalsa

**Apéro Variation IV**

CHF 35.- p.P.

Hausgebrannte Currymandeln  
Oliven und Parmesanstückchen  
Grissini mit Rohschinken  
Cruditée mit zweierlei Dips  
Tomaten Mozzarella Spiesse  
Mediterraner Meeresfruchtsalat  
Dreierlei Crostini mit Rindstatar, Lachstatar & mediterraner Gemüsecreme  
Lollipop vom gebeizten Lachs an Zitronensauerrahm  
Saisonale Suppe in der Trinkasse  
Meatballs & Ofenkartoffel an Sauerrahm-Schnittlauchdip

**Optional zu allen Varianten**

Schinkengipfeli, Käseküchlein, Frühlingsröllchen

CHF 6.- p.P.

Zupfkuchen ( Schoko-Quarkkuchen)

CHF 4.- p.P.

Mousse au chocolat

CHF 4.- p.P.

Fruchtspiess

CHF 4.- p.P.

**Apéro Riche im Schloss**





### **Apéro riche Variante I**

CHF 54.- p.P.

Hausgebrannte Currymandeln  
Oliven und Parmesanstückchen  
Grissini mit Rohschinken  
Cruditée mit zweierlei Dips  
Tomaten Mozzarella Spiesse  
Mediterraner Meeresfruchtsalat  
Dreierlei Crostini mit Kalbstatar, Thunfisch & hausgemachte Gemüsecreme  
Lollipop vom gebeizten Lachs an Zitronensauerrahm  
Vitello Tonnato im Weckglas serviert  
Crevettencocktail mit Mango  
Rindstatar auf warmen Kartoffel-Trüffel Püree, im Glas serviert  
Poulet-Satay-Spiessli

Tobleronemousse  
Gebackenes Joghurt mit Beerencoulis  
Fruchtspiesse

### **Apéro riche Variante II**

CHF 62.- p.P.

Oliven und Parmesanstückchen  
Grissini mit Rohschinken  
Cruditée mit zweierlei Dips  
Tomaten Mozzarella Spiesse  
Mediterraner Meeresfruchtsalat  
Dreierlei Crostini mit Kalbstatar, Thunfisch & hausgemachte Gemüsecreme  
Lollipop vom gebeizten Lachs an Zitronensauerrahm  
Vitello Tonnato im Weckglas serviert  
Crevettencocktail mit Mango  
Ceviche vom Adlerfisch auf Orangen-Fenchelsalat  
Rindstatar im Glas serviert

Poulet-Satay-Spiessli  
Meatballs auf Kartoffelpurée und Balsamicojus  
Ravioli mit Ricotta & Spinat an Salbeibutter und Parmesanchip

Tobleronemousse  
Gebackenes Joghurt mit Beerencoulis  
Fruchtspiesse



**Apéro Variante mit Sandwich**

CHF 18.- p.P.

Sandwichbaguette, belegt mit Schinken, Käse, Salami & Thunfischmousse

**Getränkeapéro für 1 Stunde**

Nüssli, Chips und Grissini

CHF 9.- p.P.



**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.-