

Vorspeise

Sommer Salat	Schalotten – Zitronen – Vinaigrette	16
Variation von der Tomate	geräucherter Mozzarella	30
Rinds Carpaccio	Zucchetti, Quinoa und Senfeis	34
Gebeizter Zander	Honigmelone und Kapern Relish	32

Suppe

Suppe von der Taggiasca Olive	Zitronensorbet	16
-------------------------------	----------------	----

Hauptgang

Saibling vom Genfer See	Sauerampfer, Graupen und Curry Jaipur	46
Seeteufel „Petit Bateau“	Rucola – Risotto und Artischocken – Tomatenpesto	48
Pfifferling ,Pappardelle	Pinienkernsud und Belper Knolle	32
Perlhuhnbrust „Label Rouge“	grillierte Polenta und Kirschessig-Sauce	46
Duo vom Baselbieter Kalb	Gremolata Jus und Pomme Anna	56
Irishes Rinderfilet	Rosmarin Gnocchis und Bohnen Panaché	58
Tranche vom Berner Oberländer Lamm	Lauch Tempura und Oliven Jus	48

Küchenchef Thierry Fischer
und sein Team

Der Zander kommt aus Estland
Der Seeteufel kommt aus der Bretagne
Das Rind kommt aus Irland
Das Perlhuhn kommt aus Frankreich

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.0% MWST.

Schloss - Menü

Gebeizter Zander
Honigmelone und Kapern Relish

Suppe von der „Taggiasca“ Olive
Zitronensorbet

Pfifferling, Pappardelle
Pinienkernsud und Belper Knolle

Saibling
Sauerampfer und Graupen,
Curry Jaipur

Duo vom Baselbieter Kalb
Gremolata Jus
Pomme Anna

Käse vom wilden Jumi

Pfirsich – Himbeere Kreation
Milcheis mit Heu

Zum Menü empfehlen wir Ihnen das passende Weinsset
von der Weinkellerei Siebedupf



Komplettes Menü	CHF 149.-
5 Gänge	CHF 118.-
4 Gänge	CHF 98.-
Amuse Bouche Menü	CHF 85.-

Dieses 6 Gang -Menü servieren wir Ihnen ausschliesslich tischweise.

Weinsset Siebedupf	CHF 42.-
--------------------	----------