

Vorspeise

Herbstlicher Salat	Himbeer-Haselnuss Dressing	16
Schottischer Lachs „Label Rouge“	Rande und Apfel	32
Wachtel Galantine	Vinaigrette von Birne und Mandeln	30
Kürbis Variation	Zwetschgen Essig Sorbet	28

Suppe

Suppe vom Hokkaido Kürbis	Koriander Sorbet	16
---------------------------	------------------	----

Hauptgang

Heilbutt	Weisskohl, Rindermark und beurre rouge	46
Seeteufel „petit Bateau“	Muscheln und Bouillabaisse Sud	48
Steinpilz-Flan	Petersilie und Cironé	32
Tranche vom Rehrücken	Mohn-Schupfnudeln, Wirsing und Molejus	54
Irisches Rinderfilet	Blumenkohl und Sauce Foyot	58
Kalb aus dem Baselbiet	Karotten und Steinpilze	56
Tranche vom Berner Oberländer Lamm	Chorizo Macaire und konfiertes Gemüse	48

Die Wachtel stammt aus Frankreich
Der Seeteufel ist aus Frankreich
Der Heilbutt kommt aus dem Atlantik

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

Schloss - Menü

Schottischer Lachs „Label Rouge“,
Rande und Apfel

Suppe vom Hokkaido Kürbis
Koriander Sorbet

Ochsenschwanz Praliné
Steinpilze, Petersilie Sud

Seeteufel „petit Bateau“
Muscheln und Bouillabaisse Sud

Tranche vom Rehrücken
Mohn-Schupfnudeln, Wirsing und Molejus

Käse von der Käserei Jumi

Opéra „2017“, Saint Domingue Schokolade 70%
Arabica Kaffee

Küchenchef Thierry Fischer
und sein Team

Komplettes Menü	CHF 149.-
5 Gänge	CHF 118.-
4 Gänge	CHF 98.-

Amuse Bouche Menü in 6 Gängen serviert CHF 90.-
Das Amuse Bouche Menü bietet Ihnen einen Einblick durch das Schloss Menü
– in kleinen und überraschenden Portionen –
Dieses Menü servieren wir Ihnen ausschliesslich tischweise.

...dazu das passende Weinset
kommt von der Weinkellerei Siebedupf.