

Abendkarte in unserem Gourmet Restaurant

Vorspeise

Variation von der Schwarzwurzel	Schwarze Nuss Vinaigrette	28
Wintersalat	Passionsfrucht Dressing und Pistazien	16
Gebeizter Seeteufel	Bergamotte und Sauerrahm	30
Marbre von der Entenleber	Birnen Chutney und Lebkuchen Brioche	32

Suppe

Topinambour Suppe	Quark-Curry Madrocas Sorbet	16
-------------------	-----------------------------	----

Hauptgang

Sautierte Jakobsmuschel	Winterlauch und Sesam Hollandaise	46
Seeteufel „petit bateau“	Sellerie und Safran-Ingwer Nage	48
Geschmorte Steckrübe	Orange und Assam Langpfeffer	32
Brust vom Riebelmais Geflügel	Süsskartoffeln und Schalotten	52
Irishes Rinderfilet	Pastinaken-Kartoffel Roulade und Trüffel-Jus	58
Kalb aus dem Baselbiet	Fregola Sarda und Artischocken	56
Tranche vom Berner Oberländer Lamm	Gebackene Polenta und Rotwein Spinat	48

Küchenchef Thierry Fischer
und sein Team

Das Geflügel kommt aus der Schweiz
Die Entenleber und der Seeteufel stammen aus Frankreich
Die Jakobsmuschel stammt aus den USA

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MWST.

Schloss - Menü

Marbre von der Entenleber
Birnen Chutney und Lebkuchen Brioche

Topinambour Suppe
Quark – Curry Madrocas Sorbet

Kalbs Raviolo
Schwarzwurzel und Vin Jaune

Sautierte Jakobsmuschel
Winterlauch und Sesam – Hollandaise

Irishes Rinderfilet
Pastinaken – Kartoffel Roulade und Trüffel – Jus

Käse von der Käserei Jumi

Delice von der Mango und Schokolade
Mandarinen Sorbet

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

Amuse Bouche Menü in 6 Gängen serviert CHF 99.-
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 Weinsset oder etwas Exquisites
aus unserem Weinkeller.

Verlangen Sie unsere Weinkarte.
Es lohnt sich!