

## Abendkarte in unserem Gourmet Restaurant

### Vorspeise

|                       |   |    |
|-----------------------|---|----|
| Kräuter Seitlinge     | Kefen Salat und Belper Knolle               | 24 |
| Frühlings Salat       | Birnen Essig Dressing und Sonnenblumenkerne | 16 |
| Marinierter Saibling  | Gurken und Savora Senf                      | 30 |
| Stubenküken Galantine | Morchel Crumble                             | 32 |

### Suppe

|              |                                |    |
|--------------|--------------------------------|----|
| Erbsen Suppe | Apfel-Assam Langpfeffer Sorbet | 16 |
|--------------|--------------------------------|----|

### Hauptgang

|                             |   |    |
|-----------------------------|---|----|
| Bretonischer Küstenkabeljau | Lauchzwiebeln und Pininenkern Sud               | 46 |
| Seeteufel „petit Bateau“    | Riso venere und Bärlauch Sabayon                | 48 |
| Knusprige Polenta           | Grüner Spargel und Cironé                       | 32 |
| Appenzeller Entenbrust      | Rosmarin Dauphine und Zitronen Enten Jus        | 50 |
| Kalb aus dem Baselbiet      | Artischocken Risotto und Sherry Rahmsauce       | 56 |
| Irishes Rinderfilet         | Geräucherte Kartoffel Mousseline und Schalotten | 58 |

Küchenchef Thierry Fischer  
und sein Team

Der Saibling stammt aus Dänemark.  
Das Stubenküken und das Kalb kommen aus der Schweiz.  
Der Kabeljau und der Seeteufel stammen aus Frankreich.

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

## Schloss - Menü

Marinierter Saibling  
Gurken und Savora Senf

\*\*\*

Erbsen Suppe  
Apfel-Assam Langpfeffer Sorbet

\*\*\*

Strudel-Mille-Feuille mit Pilzen und Kalbsbries  
Grüner Spargel

\*\*\*

Seeteufel „petit Bateau“  
Riso venere und Bärlauch Sabayon

\*\*\*

Appenzeller Entenbrust  
Rosmarin Dauphine, Zitronen Enten Jus

\*\*\*

Käse von der Käserei Jumi

\*\*\*

Kreation von Rhabarber und Ingwer

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Komplettes Menü | 149. — |
| 5 Gänge         | 118. — |
| 4 Gänge         | 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.

... beim Weinsset des diesjährigen Frühlingmenüs stellt Kaufmann Weine  
die hochwertigen önologischen Positionen.

**Passt das Angebot nicht?  
Verlangen Sie unsere Weinkarte.  
Es lohnt sich!**