

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	Assam Langpfeffer Sorbet	16
--------------	--------------------------	----

Hauptgang

Bretonischer Küstenkabeljau	Lauchzwiebeln und Pinienkern 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
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 Erdbeeren 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!**