

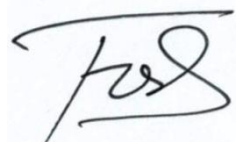
Gute Tradition

| | |
|--|-------|
| Foie gras d'oie Aprikosen Chutney Pfeffer Brioche | 28 |
| Tatar vom Rind Belper Knolle eingelegtes Gemüse Brioche Toast | 24/36 |
| Sommer Salat Himbeeressig Dressing Pekannüsse | 16 |
| Hausgebeizter Bio Lachs Melonen Kompott | 18/22 |
| Saibling Limetten Dill Butter Salzkartoffeln Mandel Spinat | 30 |
| Dinkel Tagliatelle Onsen Ei Pilze Kräuter Sauce | 26 |

Feines Handwerk

| | |
|--|----|
| Weisse Tomaten Suppe Basilikum Sorbet | 16 |
| Kotelette vom Grand Cru Schwein Geräucherte Kartoffel Mousseline Schalotten | 44 |
| Schloss Burger Rindsfiletstreifen Pfeffer Sauce Country Fries Bauernspeck | 32 |
| Tagliata vom Rind Rucola gereifter Parmesan | 42 |
| Rindsfiletwürfel „Stroganov“ Pilaw Reis Gemüse | 42 |

*Wir haben unser Menü dem grossen Bedürfnis entsprechend, universaler gestaltet.
Thierry Fischer und das Team bietet Ihnen aktuell ein hochwertiges, einheitliches
Angebot aus Gourmet & Brasserie.
Wir wünschen viel Freude bei der neuen „crossover“ Auswahl!*



Thierry Fischer

Meisterliches Schloss Menü

«Kleine kulinarische Einstimmung»

Carne Cruda 26 / 
Grillierte Wassermelone | Estragon Creme

Weisse Tomaten Suppe 16 / 
Basilikum Sorbet

Seeteufel „petit Bateau“ 48
Ratatouille Vinaigrette

Huft Filet vom Kalb oder Irisches Rinderfilet 54 / 
Kopfsalat | Kartoffel Waffel konfierte Tomate | Malfatti | Heu Jus

Käse von der Käserei Jumi 18

Pfirsich Himbeer Gourmandise 18 / 

Komplettes Menü 145.-

 Unsere Idee vom Schlossmenü 99.-

**Das diesjährige Weinset zum Sommermenü präsentiert die Kellerei Siebedupf
gemeinsam mit dem Weingut Preli.**

Komplettes Menü 49.-
4 – Gänge 41.-

**Passt das Angebot nicht?
Verlangen Sie unsere Weinkarte – es lohnt sich!**

Menü ab 2 Personen

Das Rind stammt aus Irland, der Lachs ist aus Schottland.
Der Saibling kommt aus Dänemark, das Schwein aus den Tälern Helvetias.
Unser Seeteufel schwamm im Atlantik.
Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.