

Gute Tradition

Foie gras d'oie 28
Birnen Chutney | Rosmarin Brioche

Tatar vom Rind 24/36
Cironé Hartkäse | eingelegtes Gemüse | Brioche Toast

Herbst Salat 16
Holunderbeeren Dressing | Haselnuss Pesto

Hausgebeizter Bio Lachs „Label Rouge“ 18/22
Kürbis süss-sauer | Meerrettich

Zander 30
Zwiebel Kruste | Riesling Sauce | Salzkartoffeln | junger Spinat

Steinpilz Ravioli 26
Petersilien Sauce | Herbst Gemüse

Feines Handwerk

Butternut Kürbis Suppe 16
Ingwer Frischkäse Sorbet

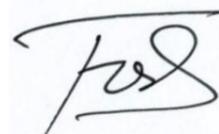
Kalb aus dem Baselbiet 56
Fregola Sarda | konfierter Lauch | Gremolata

Schloss Burger 32
Rindsfiletstreifen | Pfeffer Sauce | Country Fries | Bauernspeck
... Deluxe – mit gebratener Entenleber und Birnen Chutney + 7

Rehpfeffer 42
Mohn Quark Knöpfe | Wirsing | Preiselbeeren

Rindsfiletwürfel „Stroganov“ 42
Pilaw Reis | Gemüse

*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 „crossover“ Auswahl!*



Thierry Fischer

Meisterliches Schloss Menü

«Kleine kulinarische Einstimmung»

Sautierte Jakobsmuschel 26 / 
Sellerie | Elstar Apfel

Butternut Kürbis Suppe 16 / 
Ingwer Frischkäse Sorbet

Steinbutt 48
Kartoffel Nage | Muscheln

Tranche vom Rehrücken 54 / 
Sanddorn Jus | Rotkohl | Mohn Quark Knöpfe

Käse von der Käserei Jumi 18

Opéra „2018“ 18 / 

Komplettes Menü 145.-

 Unsere Idee vom Schlossmenü 99.-

Das diesjährige Weinset zum Schlossmenü präsentiert das
Weinparadies in Reinach.
Komplettes Menü 49.-
4 – Gänge 30.-

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

Menü ab 2 Personen

Die Ente stammt aus Frankreich.
Das Rind kommt aus Irland, der Lachs aus Schottland.
Der Zander ist aus Estland und das Reh aus Österreich oder Deutschland.
Die Jakobsmuschel und der Steinbutt kommen aus dem Atlantik.
Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.