

## Business Lunch

### Vorspeise

Peppadew Frischkäse Mousse  
Lauwarme Zwiebel Tartelette | Pistazienpesto

Rauchforellentatar  
Randen | Quitte | Pumpernickel Crumble

### Hauptgang

Sautiertes Seeteufelmedaillon  
Tandoori Sauce | Quinoa | Gebratener Romanesco

Französische Entenbrust  
Garam Marsala Jus | Süsskartoffel Gnocchis | Lauchzwiebeln

### Dessert

Joghurt Mousse  
Mango | Matcha Tee Glace

2-Gang Menu 46

3-Gang Menu 59

### Weine der Woche....

Weissburgunder SZ Selection 8  
2016 | Zähringer | Markgräflerland | Deutschland

Casa lo Alto Crianza DO 11  
2013 | Finca Casa lo Alto | Utiel-Requena | Spanien  
Tempranillo | Garnacha | Cabernet Sauvignon | Syrah

Jugendliche ab 16 Jahren geniessen bei uns "Unser Bier" und junge Erwachsene ab 18 Jahren dürfen auch Spirituosen geniessen.

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

## Mittags im Schloss

### Vorspeise

Kleiner Saisonsalat 9.50  
Schlossdressing | geröstete Kerne

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

Hausgebeizter Bio Lachs „Label Rouge“ 18 / 22  
Quitten Chutney | Wasabi

### Hauptgang

Zander 34  
Zwiebel Kruste | Riesling Sauce | Salzkartoffeln | junger Spinat

Rindsfiletwürfel „Stroganov“ 42  
Pilaw Reis | Gemüse

Brokkoli Pinienkern Ravioli 26  
Apfelmost Sauce | Winter Gemüse

Schloss Burger 32  
Rinderfiletstreifen | Pfeffersauce | Country Fries | Bauernspeck

### Winterliches aus dem Schloss

Pastinaken Suppe 16  
Kardamom Sorbet

Pouardenbrust 46  
Patte Noire | Winterlauch Risotto | Zimtblüten Jus

### Dessert

Profiteroles 12  
Warme Schokoladensauce | Bourbon Vanille Glace

Rum Eisauflauf 14  
Ananas | Pistazien Cracker

Käseteller 18

Der Zander ist aus Estland. Die Forelle kommt aus Dänemark.  
Der Lachs kommt aus Schottland und das Rind beziehen wir von Irland.  
Das Geflügel und der Seeteufel kommen aus Frankreich.