

## Gute Tradition

Gänseleber Terrine Pflaume – Zwiebel Relish   Brioche	32
Salat vom Grünen Spargel Haselnuss   Freiland Schinken «Grand Cru»	26
Tatar vom Rind Belper Knolle   Wachtel Ei   Eingemachtes Gemüse	24/36
Frühlings Salat Apfel Vinaigrette   Pistazien Pesto	16
Hausgebeizter Lachs «Label Rouge» Grapefruit Kompott	18/22

## Feines Handwerk

Malfati Grüner Spargel   Onsen Ei   Morchel Sauce	26
Saibling Kapern Butter   Salzkartoffeln   Junger Spinat	36
Sautierter Seeteufel Blumenkohl   Sauce Bourride	48
Irishes Rinderfilet Kartoffelwaffel   Amalfi Zitronen Sabayon	56
Schloss Burger Rindsfiletstreifen   Sauce Barbecue   Country Fries   Bauernspeck	32
Baselbieter Kalbssteak Kerbel Risotto   Madeira Jus	58
Short Rib vom schweizer Rind Gewürz Lack   Mais	39

Das Geflügel kommt aus Frankreich, das Schwein aus der Schweiz.  
Das Rind kommt aus Irland und der Lachs aus Schottland.  
Der Saibling ist aus Dänemark und der Seeteufel schwamm im Nordatlantik.  
Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.

## Meisterliches Schlossmenu

«Kleine kulinarische Einstimmung»

\*\*\*

Marinierter schottischer Lachs 24 /   
Salicornes | Dill Crème

\*\*\*

Portulak Suppe 16 /   
Orangen Pfeffer Sorbet

\*\*\*

Bretonischer Küsten Kabeljau 42  
Quinoa | Bärlauch Beurre Blanc

\*\*\*

Tranche von Grand Cru Schwein 49 /   
Rosmarin Gnocchi | Morchel-Pinienkern Jus

\*\*\*

Käse Spezialitäten vom Jumi 18

\*\*\*

Joghurt Mousse 18 /   
Rhabarber Hibiskus Sud

Komplettes Menu 149.-

 Idee vom Schlossmenu 99.-

Das Weinset zum Schlossmenu präsentiert  
Siebedupf Weine

6 Gänge – 5 Gläser 50.-

4 Gänge – 3 Gläser 30.-

Passt der Wein nicht?  
Verlangen Sie unsere Weinkarte – es lohnt sich!

Menu ab 2 Personen

Allergene? Gerne informieren wir Sie!