

Business Lunch

Vorspeise

Thunfisch Tataki
Radieschen Relish | Orangen Vinaigrette

Spargelcremesuppe
Kalbsmilken Perlen

Hauptgang

Sautiertes Heilbuttfilet
Zitronen Bulgur | Grüne Spargel | Rhabarber Pfeffer Kompott

Französische Perlhuhnbrust
Mit Pilzen gefüllt | Kartoffel – Pinienkern Stampf

Dessert

Weisse Schokoladen – Passionsfrucht Kreation
Kokos Eis

2 Gänge – Menu 46.—
3 Gänge – Menu 59.—

Weine der Woche....

Sauvignon Blanc Selection Pierre 1 dl 9
2016 | Domaine Jakob | Hallau | Schweiz

Casa lo Alto Reserva DO 1 dl 14
2011 | Finca Casa lo Alto | Utiel-Requena | Spanien
Syrah | Cabernet Sauvignon | Garnacha

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

Portulak Suppe 16
Orangen Pfeffer Sorbet

Tatar vom Rind 24/36
Belper Knolle | Wachtel Ei | Eingemachtes Gemüse

Hausgebeizter Lachs „Label Rouge“ 18/22
Grapefruit Kompott

Hauptgang

Saibling 36
Kapern Butter | Salzkartoffeln | Junger Spinat

Rindsfiletwürfel „Stroganov“ 42
Pilaw Reis | Gemüse

Malfati 26
Grüner Spargel | Onsen Ei | Morchel Sauce

Schloss Burger 32
Rinderfiletstreifen | Pfeffersauce | Country Fries | Bauernspeck

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

Desserts

Profiteroles 12
Warme Schokoladensauce | Bourbon Vanille Glace

Geeistes Amaretto Parfait 14
Eingelegte Kirschen | Sesam Cracker

Gereifte Spezialitäten von der Käserei Jumi 18

Allergene? Gerne informieren wir Sie!

Das Schwein kommt aus der Schweiz und der Thunfisch aus Thailand.
Das Rind kommt aus Irland und der Lachs aus Schottland.
Der Saibling ist aus Dänemark und der Heilbutt aus Frankreich.