

Business Lunch

Vorspeise

Marinierte Flusskrebse
Spargel Pot-Pourri | Jaipur Joghurt

Bärlauchsuppe
Bündnerfleisch

Hauptgang

Duo vom Seeteufel- und Wolfsbarschfilet
Krustentier Schaum | Fregola Sarda | Weisses Spargel

Tranche vom schweizer Lammnüssl
Madeira-Zitronen Jus | Malfati | Frühlingsgemüse

Dessert

Erdbeer-Moscato Sabayon
Pistazien 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 | Eingelegtes Gemüse

Hausgebeizter Lachs „Label Rouge“ 18/22
Rhabarber Kompott

Hauptgang

Saibling 36
Kapern Butter | Salzkartoffeln | Junger Spinat

Rindsfiletwürfel „Stroganov“ 42
Pilaw Reis | Gemüse

Fregola Sarda 26
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 und das Kalb kommen aus der Schweiz. Der Seeteufel stammt aus Frankreich
Das Rind kommt aus Irland, der Lachs aus Schottland und der Wolfsbarsch aus Griechenland.
Der Saibling ist aus Dänemark und die Flusskrebse aus Dänemark.