

Gute Tradition

Gänseleber Terrine Sauerkirsch – Zwiebel Relish Brioche	32
Salat vom grünen Spargel Haselnuss Freiland Schinken «Grand Cru»	26
Tatar vom Rind Belper Knolle Wachtel Ei Eingelegtes Gemüse	24/36
Frühlings Salat Holunderbeeren Essig Haselnuss Pesto	16
Hausgebeizter Lachs «Label Rouge» Rhabarber Kompott	18/22

Feines Handwerk

Fregola Sarda 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 Petersilien Fregola Sarda Madeira Jus	58
Short Rib vom schweizer Rind Gewürz Lack Mais	39

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.

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.

Meisterliches Schlossmenu

«Kleine kulinarische Einstimmung»

Marinierter schottischer Lachs 24 / 
Salicornes | Dill Crème

Portulak Suppe 16 / 
Orangen Pfeffer Sorbet

Bretonischer Küsten Kabeljau 42
Quinoa | Sardellen Beurre Blanc

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

Käse Spezialitäten vom Jumi 18

Joghurt Mousse 18 / 
Erdbeer 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!