

Business Lunch

Vorspeise

Kalbsrücken dünn aufgeschnitten
Gemüse – Vinaigrette | Weisses Spargel

Wassermelonen Gazpacho
Frischkäse Krapfen

Hauptgang

Sautiertes Kabeljaufilet
Riso Venere | Sauce Vadouvan | Lauchzwiebel

Französische Entenbrust
Gewürz Karamell | Pommes macaire | Grüner Spargel

Dessert

Moscato Parfait
Erdbeeren | Lavendel Crumble

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

Weine der Woche....

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

Hohle Gasse 1 dl 11
2016 | Jauslin | Baselland | Schweiz
Pinot Noir

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 Kalb kommt aus der Schweiz. Der Kabeljau stammt aus Island.
Das Rind kommt aus Irland und der Lachs aus Schottland.
Der Saibling ist aus Dänemark und der Wolfsbarsch aus Griechenland.