

Gute Tradition

Gänseleber Terrine Rote Zwiebel-Cassis Chutney Brioche	32
Tomaten Kreation Buratta Basilikum Sorbet	26
Tatar vom Rind Cironé Wachtel Ei Eingelegtes Gemüse	24/36
Sommer Salat Waldbeeren Vinaigrette Petersilien-Mandel Pesto	16
Hausgebeizter Lachs «Label Rouge» Aprikosen-Zitronen Kompott	18/22

Feines Handwerk

Riccota Gnocchi Steinpilze Onsen Ei Belper Knolle	26
Saibling Kapern-Dill Butter Salzkartoffeln Junger Spinat	36
Tagliatta vom irischen Rindsentrecôte Gebratene Kartoffel Ecken Rosmarin Jus	50
Baselbieter Kalbssteak Riso Venere Konfierte Tomaten Heu Jus	56
Schloss Burger Rindsfiletstreifen Sauce Barbecue Country Fries Bauernspeck	32
Französische Entenbrust Kirsch-Essig Jus Römische Nocken Grillierte Lauchzwiebel	48
Irishes Rinderfilet Pfeffer-Cuvée Sauce Oliven Gnocchi Auberginen Kaviar	58

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.

Das Geflügel kommt aus Frankreich, die Dorade aus Griechenland.
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»

🍷

Doraden «Ceviche» 26 / 🍷
Kopfsalat-Gurken Gazpacho | Honig Melone

🍷

Suppe von der Taggiasca Olive 16 / 🍷
Tomaten-Essig Sorbet

🍷

Sautierter Seeteufel 42
Fenchel | Sangria Sud

🍷

Duo vom Baselbieter Rind 53 / 🍷
Rosmarin-Pfeffer Jus | Kartoffel Schaum

🍷

Käse Spezialitäten vom Jumi 18

🍷

Himbeer Gourmandise 18 / 🍷
Sauerampfer Eis | Müsli Crumble

Komplettes Menu 155.—

🍷 Idee vom Schlossmenu 99.—

**Geniessen Sie unsere exklusive Weinbegleitung
zum Menü!**

6 Gänge – 5 Gläser 44.—

4 Gänge – 3 Gläser 25.—

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

Menu ab 2 Personen

Allergene? Gerne informieren wir Sie!