

# Schlossmenu



## Vorher

Marinierte Artischocke | Gelee provincial | Hummercroustillant 28  
Pepperonicoulis | Estragonpesto

*oder*

Brust vom Alpsteinpoulet | Steinpilztatar | Wildkräutersalat | Nussbuttercreme 26

## Dazwischen

Jakobsmuschelraviolo | Kürbis | Krokant | Miso 28

*oder*

Topinamburschaumsuppe | Gebratene Entenleber | Haselnuss | Herbsttrüffel 32

## Hauptsache

St. Pierrefilet | geschmorter Fenchel | knusprige Finocchiona | Safranrisotto 49

*oder*

Burgunder Entenbrust | Orangencrumble | zweierlei Rosenkohl | Buchweizen 48

## Danach

Valrhona Ivoire Schoggi | Butternutkürbis | Schokoladenerde | Johannisbeere 18

3-Gänge 99

4-Gänge 120

## À la carte

### Vorher

Tatar vom Rind 24/36  
Eigelbcreme | Kapern | Senfsaatkaviar

### Hauptsachen

Geschmorte Kalbsbäggli 46  
Eierschwämmli | Rahmwirsing | Kartoffelstock

Schloss Burger 32  
Rindsfiletstreifen | Sauce Barbecue | Bauernspeck | Country Fries

**Für zu zweit!** – Rehrücken „Baden-Baden“ p. P. 48  
Birne | Rotkraut | Preiselbeer | Wacholderrahm | Spätzle

Safranrisotto *Vegil* 38  
Orangencrumble | Buchweizen | Kürbis

### Danach

Joghurtmousse 18  
Mandjari Schokolade | Blutorangensorbet | Grapefruit

Käseauswahl 38  
Chutney | Früchtebrot

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.

Der Hummer stammt aus Kanada und die Jakobsmuschel aus Schottland.  
Das Poulet, das Rind und das Kalb sind aus der Schweiz.

Die Ente kommt aus Frankreich und der St. Pierre aus Portugal. Das Reh ist aus Österreich oder Deutschland.