

SCHLOSS MENÜ

VITELLO TONNATO A PRO

SELLERIE-APFELSUPPE RANDENMOUSSE

SCHUPFNUDELN BELPER-KNOLLE

SCHWARZWURZEL -KREATION

GEBRATENER KABELJAU

MAISPOULARDE TRIFFT RIND

TRILOGIE VOM APFEL
ODER
KÄSE VARIATION

MENÜ KOMPLETT
139
6 GANG MENÜ
128
5 GANG MENÜ
109
4 GANG MENÜ
98
3 GANG MENÜ
79



VORSPEISEN

NÜSSLISALAT MIT EI, SPECK UND CROUTONS

BUNTER HERBSTSALAT FEIGEN, SPROSSEN, CROUTONS 13

LIMETTEN-INGWER-SUPPE GEBRATENE CREVETTE 15

HAUSGEMACHTE KALBSTERRINE ZWETSCHGEN- CHUTNEY 19

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

SCHUPFNUDELN WINTERLAUCH GEBRATENE PILZE 19/30

> RAVIOLO A LA MAISON 20/31



FISCH

EGLI FILETS MIT ALPENKRÄUTER-MAYO
WEISSWEINRISOTTO
43

GEBRATENER KABELJAU HÄRDEPFELSTOCK 42

Klassiker aus der «Schlossküche»

KALBSSTEAK MORCHELSAUCE SPÄTZLI 53

SURF AND TURF
RINDSFILET MIT GEBRATENEN RIESENCREVETTEN
HERZOGINKARTOFFELN
59

HACKTÄTSCHLI DIJON-SENFSAUCE HÄRDEPFELSTOCK 38

> SCHWEIZER MAISPOULARDE THYMIAN-JUS POLENTA 41