

SCHLOSSTAFEL

Wir kochen stets saisonal, regional und frisch.
Gerne gesund, farbig und mit Abwechslung.
Immer mit viel Freude und wenig Verschwendung.
Von der Wurzel bis zum Kraut oder vom Scheitel bis zur
Schwanzspitze.

Unsere Produkte kommen von Lieferanten aus der
Umgebung oder aus unserem Garten hinter dem Haus.

Lassen Sie sich von uns kulinarisch verführen.

Unsere Portionen sind extra so gross, dass man die
vorgeschlagenen 3 Gänge geniessen mag.
Es lohnt sich auf jeden Fall.



DIE SCHLOSSWURST

Zusammen mit Simperl, unserer Metzgerei des
Vertrauens, kreieren wir immer wieder aufs Neue
unsere eigene Wurst, die jeweils bei uns im Restaurant
auf den Teller kommt, oder die Sie für Zuhause
mitnehmen können.

Der Bergler

Mit Sauerkraut und Wacholder gefüllte
Schweinsbratwurst, Wacholderjus, Zwiebelconfit,
weisse Tessiner Polenta, Wintergemüse

25.00

DREIGÄNGER MIT FLEISCH

Vorspeise | Blattsalat, Hausdressing,
Kalbfleischmousse, Toast

Hauptgang | Schweinsragoût vom Biosäuli aus
Wattenwil, Whiskyrahmsauce, weisse Tessiner Polenta,
Wintergemüse

Nachspeise | Schoggikuchen mit hausgemachter
Fruchtglace

CHF 57.00

DREIGÄNGER VEGETARISCH

Vorspeise | Blattsalat, Hausdressing,
Käsemousse, Toast

Hauptgang | Goldhirseküchlein,
Winterratatouille, Manchegospäne

Nachspeise | Schoggikuchen mit hausgemachter
Fruchtglace

CHF 46.00

Essenszeit von 18.30 bis 21.15 Uhr.

Natürlich verwenden wir nur Schweizer Fleisch und Fisch. Bei Fragen zu Allergien wenden Sie sich an das Servicepersonal.
Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

À LA CARTE

VORSPEISEN

Der kleine Gärtner | 9.00
Gemischter Blattsalat, Hausdressing,
karamellierte Kerne, Kresse

Die kleine Magd | 9.00
Linsensuppe mit Sauerrahm

Die kleine Hellseherin | 15.00
Blattsalat, Hausdressing,
Kalbfleischmousse, Toast

NACHSPEISEN

Der Zauberer | 9.00
Joghurt-Zimtcreme mit Amarettistreusel und Früchten

Der Schlossgeist | 10.00
Schoggikuchen mit hausgemachter Fruchtglace

Der Magier | 12.00
Dattel-Orangenparfait, Waldbeerencoulis,
Mandelgüetzi, Rahm

Der Mönch | 14.00
Viererlei Käse von der Chäshütte Bern,
Hausgemachtes Früchtebrot,
Rüschegger Thymianhonig

HAUPTSPEISEN+

Die Königin | 35.00
Gebratene Pouletbrust, Kräuterkruste, Portweinjus,
Ofenkartoffeln, Wintergemüse

Der Knecht | 35.00
Schweinsragoût vom Biosäuli aus Wattenwil,
Whiskyrahmsauce, weisse Tessiner Polenta,
Wintergemüse

Das Burgfräulein | 38.00
Im Ofen geschmortes Gitziragoût mit Knochen
vom Haslital, Kräuterjus,
Langkornreis, Wintergemüse

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Der König | 27.00
Goldhirseküchlein,
Winterratatouille, Manchegospäne

Der Ritter | 28.00
Gebratener Tomme im Haselnussmantel,
weisse Tessiner Polenta, Randepüree,
Wintergemüse

Für Prinzen und Prinzessinnen

Teigwaren an hausgemachter Tomatensauce
mit Reibkäse

Alter des Kindes +Fr. 4.-

Essenszeit von 18.30 bis 21.15 Uhr.

Natürlich verwenden wir nur Schweizer Fleisch und Fisch. Bei Fragen zu Allergien wenden Sie sich an das Servicepersonal.
Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.