

Mittagessen im Schloss

Die kleinen vorab	4.-
Blattsalat, karamellierte Kerne, Kresse oder Pfälzerrüebli-Suppe mit Vanille	
Die Bäuerin	17.-
Siedfleisch, Meerrettichsauce, Ofenkartoffeln, Marktgemüse	
Der Narr	16.-
Pochiertes Ei auf Blattspinat, gehobelte Belperknolle, Buchweizenrisotto	
Der Henker	15.-
Penne, Bärlauchpesto	
Die Königin	22.-
Hausgemachter Kalbshackbraten, Waldpilz-Senfsauce, Kartoffelstock, Marktgemüse	
Der Saisonier	21.-
Hausgemachte gebratene Ricottagnocchi, Ofenradiesli, Frühlingszwiebeln, Bärlauchpesto	
Die Hofgärtnerin	14.-
Schloss Kombo aus Tagessuppe und knackigem Salat	
Süsse Sünden	
Rhabarberstreuselkuchen, Rahm	5.-
Pralinékuchen, Rahm	7.-
Muck's Gelati	6.5
Schoggistängeli	1.5
Vom Hofwinzer empfohlen	
«Bise Exquise», Chasselas, VS, Schweiz, 2016	7.-
«Fadegrad», Merlot, TI, Schweiz, 2015	7.-

Essenzeiten von 11.45 Uhr bis 13.30 Uhr. Natürlich verwenden wir nur Schweizerfleisch und Fisch. Alles was unser Schlossgarten hergibt, wird bei uns gekocht. Bei Fragen zu Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt.