

Mittagessen im Schloss

Die kleinen vorab	4.-
Blattsalat, karamellierte Kerne und Kresse oder Linsensuppe mit Sauerrahm	
Die Bäuerin	17.-
Schweinhackbraten vom Biosäuli aus Wattenwil, Champignonsauce, weisse Tessiner Polenta, Wintergemüse	
Der Narr	16.-
Goldhirseküchlein, Winterratatouille	
Der Henker	15.-
Penne, Zitronenrahmsauce, Wirsing, Cashewnüsse	
Die Königin	26.-
Gebratene Pouletbrust, Kräuterkruste, Portweinjus, Ofenkartoffeln, Wintergemüse	
Der Saisonier	24.-
Gebackener Tomme im Haselnussmantel, weisse Tessiner Polenta, Randenpüree, Wintergemüse	
Die Hofgärtnerin	14.-
Schloss Kombo aus Tagessuppe und knackigem Salat	
Süsse Sünden	
Joghurt-Zimtcreme mit Amarettisteusel und Früchten	5.-
Pralinékuchen, Rahm	7.-
Muck's Gelati	6.5
Schoggistängeli	1.5
Vom Hofwinzer empfohlen	
«Bise Exquise», Chasselas, Pont de la Morge CH, 2016	7.-
«Feiner Stoff», Pinot Noir, Visp CH, 2013	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.