

Mittagessen im Schloss

Mittwoch bis Freitag

Die kleinen vorab	4.-
Blattsalat, karamellisierten Kernen, Kresse oder Champignonsuppe	
Die Bäuerin	17.-
Gebratenes Schweinshalssteak vom Aaretal-Durocschwein, Kräuterbutter, Kartoffelsalat, Marktgemüse	
Der Narr	16.-
Gebratener Halloumikäse, Zwiebelchutney, Linsensalat, Tomate-Gurken-Brotsalat mit Basilikum	
Der Henker	15.-
Penne mit Basilikumpesto	
Die Königin	22.-
Rindsragout vom Jungrind «Jonas» vom Demetterhof Razzenbergli, Rotweinjus mit getrockneten Aprikosen und Cashews, gebratene Griessgnocchi, Marktgemüse	
Der Saisonier	20.-
Gemüse-Frischkäsequiche mit Sesam, Schlossgarten Kräuter-Sauerrahm, Ofenkartoffeln, Marktgemüse	
Die Hofgärtnerin	14.-
Schloss Kombo aus Tagessuppe und knackigem Salat	
Süsse Sünden	
Joghurt-Panna-Cotta mit karamellisierten Pfirsichen	5.-
Pralinékuchen, Rahm	7.-
Muck's Gelati	6.5
Schoggistängeli	1.5
Vom Hofwinzer empfohlen	
«Bise Exquise», Chasselas, VS, Schweiz, 2016	7.-
«Sucellus», Pinot, Zweigelt, Eyholzer Roter, VS, 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.