

Mittagessen im Schloss

Die kleinen vorab	4.-
Gemischter Blattsalat, karamellisierte Kerne, Kresse oder Kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit Joghurt	
Die Bäuerin	17.-
Lammhacktätschli, Kräuterquark, Kefen aus Liebewil, Cous-Cous mit Zitrone und Kräutern	
Der Narr	16.-
Grilliertes Gemüse, Cous-Cous mit Zitrone und Kräutern, pikante Tomatensauce	
Der Henker	15.-
Penne, Gartenerbsen, Kefen aus Liebewil, Minze, gehobelte Belperknolle	
Die Königin	23.-
Hausgeräucherte Pouletbrust aus dem Seeland, Paprikasauerrahm, Ofenkartoffeln, Sommergemüse	
Der Saisonier	21.-
Raclette-Krautstiel-Blätterteigstrudel, Joghurtdip mit Weinbeeren, Ofenkartoffeln, Sommergemüse	
Die Hofgärtnerin	14.-
Schloss Kombo aus Tagessuppe und knackigem Salat	
Süsse Sünden	
Joghurtmousse, Aprikosencoulis	5.-
Pralinéekuchen, 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.