

## Mittagessen im Schloss

### Dienstag bis Freitag

<b>Die kleinen vorab</b>	4.-
Gemischter Blattsalat, Hausdressing karamellierte Kerne, Sprossen oder Schlossgarten-Kürbissuppe	
<b>Die Bäuerin</b>	17.-
«Rindfleischvogel» in Rotwein geschmort, Herbstgemüse, gebratene Polentaschnitte	
<b>Der Narr</b>	16.-
Polentaschnitte mit Käse überbacken, herbstliches Ratatouille	
<b>Der Henker</b>	15.-
Spaghetti, Tomatensauce, Rahm, Liscio	
<b>Die Königin</b>	25.-
Gebratene Pouletbrust im Speckmantel, Portweinjus, Kürbis-Kartoffelgratin, Herbstgemüse	
<b>Der Saisonier</b>	23.-
Hausgemachte Kürbisgnocchi, Kräuterpesto, Herbstgemüse	
<b>Die Hofgärtnerin</b>	14.-
Schloss Kombo aus Tagessuppe und knackigem Salat	
<b>Süsse Sünden</b>	
Quitten-Joghurtcreme, Streusel	5.-
Pralinékuchen, Rahm	7.-
Muck's Gelati	6.5
Schoggistängeli	1.5
<b>Vom Hofwinzer empfohlen</b>	
«Bise Exquise», Chasselas, VS, Schweiz, 2016	7.-
«Sucellus», Pinot Noir, VS, 2015	7.5

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.