



Liebe Gäste

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und frisch gekocht. Wir hegen und pflegen Gemüse, Früchte und Kräuter in unserem Schlossgarten, denn Zusatzstoffe sind uns ein Gräuel und wir vertrauen auf den natürlichen Geschmack und die echte Farbe.

Natur pur!

Wir kochen mit regionalen Produkten und bereiten alle unsere Speisen frisch zu.

Unsere Menüvorschläge richten sich nach den vier Jahreszeiten und gelten für Gruppen ab 20 Personen.

Wir servieren nur Schweizer Fleisch und Fisch.

Sie können sich ein einheitliches Menü zusammenstellen:

Eine Vorspeise, ein Fleisch-oder Fischgericht mit einer vegetarischen Alternative und ein Dessert.

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten verlangen wir einen Mindestumsatz von CHF 1'800.00.

Für Mittagsanlässe wie Taufen, Konfirmationen, Familienfeiern usw. rechnen wir mit einem Zeitraum bis maximal 16.30 Uhr. Eine Verlängerung wird auch bei regulären Öffnungszeiten zusätzlich verrechnet und muss mit der Betriebsleitung abgesprochen werden.

Grundsätzlich senden wir Ihnen nach dem Anlass eine Rechnung. Wir akzeptieren auch EC und Postcard. Barzahlung ist überhaupt kein Problem.

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ausgelesene Weine aus unserer Vinothek weinerlei.ch.

Wir freuen uns, bei einer gemeinsamen Besprechung, Ihr Fest nach Ihren Wünschen zu gestalten.

*Wenn es draußen kälter wird und die Vögel Richtung Süden ziehen,
dann wird es Herbst*

Benny Dalle Carbonare

Wenn die Linde im Schlosshof ihre Blätter fallen lässt und es langsam kühler wird, pflücken wir die letzten Kräuter aus unserem Garten hinter dem Haus und feiern den Herbst, urig und kräftig, aber stets elegant.

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit karamellisierten Kernen	9.00
Nüsslersalat an Joghurtdressing mit Speck, Ei und Croûtons	14.50
Blattsalat an Roquefortdressing mit gehobeltem Rotkraut, eingelegten Schlossgartenbirnen und gerösteten Haselnüssen	14.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Zwetschgen-Rotzwiebelchutney, mit Brüsseler-Rucolasalat	14.50
Waldpilzterrine mit Frischkäse und Gartenkräutern auf Nüsslersalat an Brombeerdressing und Speckchips	15.00
Herbstsalat mit lauwarmen Steinpilzen und Selleriewürfeln an Baumnuss-Balsamico-Dressing	16.50
Tranchen von geräucherter Pouletbrust auf lauwarmem Pastinakenpüree und Pistazienpesto	16.50

Suppen

Marronisuppe mit Orangen-Crème Fraîche	9.00
Sauerkrautsuppe mit Speck-Honigchips	9.00
Gelberbsensuppe mit Gnaggi	11.00
Kürbissuppe mit Zimt-Croûtons	9.00
Rotkrautsuppe mit Rindshuftspiessli und Joghurtdip	16.50

Hauptspeisen mit Fleisch

Im Hauswein geschmorter Brasato mit Sternanis, dazu knuspriger Kartoffel-Wirzstrudel und Herbstgemüse	35.00
Rindshuftsteak mit Kaffee-Pfefferkruste an Balsamicojus dazu Bulgur mit Feigen und gratiniertem Kürbis	42.00
Schweinsfilet im Speckmantel auf Waldpilzsauce mit Wirsing und Sesam-Spätzli	40.00
Mit Nussbutterkruste gratiniertes Schweinssteak auf Rahmsauerkraut dazu sautierter Ofenrosenkohl und Griessgnocchi	36.50
Lammgigotbraten mit grüner Pfeffer-Minzbutter dazu Kartoffel-Kürbisgratin auf Herbstgemüse	36.50
Lammragout mit Mandeln und Datteln auf Gewürz-CousCous und Herbstgemüse	33.50
Zart geschmorter Kalbsschulterbraten an Weissweinkräuterjus mit Pomodori secchi, dazu Kartoffelduchesse und Herbstgemüse	35.00
Kalbsragoût an Whiskey-Rauchteesauce mit Ofengemüse und weisser Polenta	34.00
Mit Haselnuss-Frischkäse gefüllte Pouletbrust mit Venerereis und süss-saurem Kürbisgemüse	37.00
Weisser Coq au Vin mit Kräutern, dazu Polenta, Marroni und Herbstgemüse	35.00
Wildspezialitäten mit hausgemachten Spätzli, geschmortem Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	

Hauptspeisen mit Fisch

Unsere Fische kommen immer frisch aus dem Moossee, deshalb berücksichtigen wir das Tagesangebot unseres Lieferanten, dies besteht aus Forelle, Saibling, Zander und Felchen.
Der Preis beläuft sich auf 39.00 CHF.

Sautierte Fischfilets auf karamellisierten Schwarzwurzeln auf Kräuter-Pilawreis mit weissem Balsamicojus

Sautierte Fischfilets auf herbstlichem Ofen-Ratatouille an Sauerrahmsauce und Bohnenpüree

Hauptspeisen Vegetarisch

Wildteller ohne Fleisch: Sautierte Waldpilze mit Spätzli, Rotkraut, pochiertem Apfel und Rosenkohl	28.00
Kartoffel-Wirzstrudel mit Sauerrahm auf Ofengemüse	26.50
Im Haselnussmantel gebackener Tomme mit Ofenkartoffeln und süss-saurem Kürbisragoût	25.50
Ziegenkäse im Teig mit rotem Zwiebel-Portweinconfit auf grünem Linsen-Gemüseeintopf	26.00
Kartoffelpüree mit gerösteten Haselnussplittern, dazu buntes Herbstgemüse und sautierte Waldpilze	26.00
Quarkspätzli mit cremigem Wirz dazu Marroni und Haselnüsse mit buntem Gemüse	25.00
Gorgonzola-Polentaschnitten mit gerösteten Marroni, roten Zwiebeln und Kürbis, dazu cremiges Lauchgemüse	26.00

Kindergerichte

Penne mit Tomatenrahmsauce und Parmesan	Kindsalter + 4.00
Alles aus der Karte was Kinder so mögen	

Dessert

Pralinéekuchen mit Zwetschgenkompott	10.00
Marroni-Panna Cotta mit Dörrfrüchte-Chutney	11.50
Süßmostcreme mit Sablé	9.50
Zitronen-Quarkmousse mit Marsala-Apfel und Amarettostreuseln	12.00
Feigentiramisu mit Portwein	12.00
Birnen-Tarte-Tatin mit Whiskeyschaum	12.50
Lauwarmer Apfel-Quarkstreuselkuchen mit Zimt	12.00
Dunkles Tobleronemousse mit marinierten Orangen	12.00
Mucks Glace vom Gmüeshof	6.50