

Schlossmenu



Vorher

Gänseleber | Portwein | Chicorée | Gravensteiner Apfel 32

oder

Thunfischtataki | Salat und Sud von der Gartengurke | Erdnuss 24

Dazwischen

Frühlingsminestrone | Pesto | gebackenes Lamm Kotelett 18

oder

Jakobsmuschelnüssli | Rhabarber | Ingwer 26

Hauptsache

Zander von Schweizer Seen | Brunnenkresse
Mai Rübli süss-sauer | Eierschwämmli 48

oder

Kalbsfilet | Waldmeister | Weisser Spargel | Rauchgnocchi | Arabica Jus 52

Danach

Erdbeere | Frischkäse | Vanille | Rosmarin-Aperol Sorbet 18

3-Gänge 85

4-Gänge 99

À la carte

Vorher

Tatar vom Rind 24/36
Eigelbcreme | Kapern | Senfsaatkaviar

Asiatischer Gurkensalat *Vegan!* 19
Erdnuss | Gurkensud | marinierter Tofu

Frühlingsminestrone *Vegil* 17
Pesto | Burrata

Hauptsachen

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» 42
Pilaw Reis | Gemüse

Schloss Burger 32
Sauce Barbecue | Rindsfiletstreifen | Bauernspeck | Country Fries

Für zu zweit! – Kalbshaxe p. P. 45
Frühlingsgemüse | Spätzle

Rauchgnocchi *Vegil* 26
Weisser Spargel | Eierschwämmli

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.

Das Geflügel stammt aus Frankreich, der Thunfisch aus dem indischen Ozean und die Jakobsmuschel aus Schottland.

Das Lamm und das Rind kommen aus Irland und das Kalb aus der Schweiz.