

Vorspeise

Frühlings Salat	Mandel Pesto und Orangen Dressing	16
Terrine von der Gänseleber	mit Pflaumen relish Brioche „Grue de cacao“	36
Gebeizter Thunfisch	Radieschen und Sesam	32
Kreation vom Grünen Spargel	Haselnuss und Curry Jaipur Sorbet	28

Suppe

Schaumsuppe von der Kefe	Orangen Pfeffer Sorbet	16
--------------------------	------------------------	----

Hauptgang

Bretonischer Küstenkabeljau	Riso Venere und Bärlauch	46
Seeteufel „Petit Bateau“	Lauchzwiebeln und Pinienkern - Röst Jus	48
Scheibe vom Lamm Nüssli	Fregola Sarda und Zitrone Gremolata	48
Morchel Risotto	grüner Spargel und Cironé	32
Irishes Rinderfilet	Karotten Waffel und Estragon Jus	58
Entenbrust aus der Vendée	Kartoffelstrudel und Rhabarber	48
Tranche vom Grand Cru Schwein	Sellerie und „Tschäpperli Port“ Jus	52

Die Gänseleber stammt aus Frankreich
Der Tunfisch kommt aus dem Pazifik
Der Kabeljau kommt aus der Bretagne
Das Schwein kommt aus der Schweiz
Das Rind kommt von Irland
Das Lamm aus dem Berner Oberland
Die Ente kommt aus Frankreich

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.0% MWST.

Schloss - Menü

Gebeizter Thunfisch
Radieschen und Sesam

Schaumsuppe von der Kefe
Orangen - Pfeffer Sorbet

Interpretation vom Kalbsbries
mit Morcheln, grünem Spargel

Bretonische Küstenkabeljau
auf Riso Venere und Bärlauch

Tranche vom Grand Cru Schwein
„Tschäpperli Port“ Jus
Sellerie

Käse vom wilden Jumi

Rhabarber Gourmandise

Küchenchef Thierry Fischer
und sein Team

Komplettes Menü CHF 149.-

5 Gänge CHF 118.-

4 Gänge CHF 98.-

Amuse Bouche Menü in 6 Gängen serviert CHF 80.-
Das Amuse Bouche Menü bietet Ihnen einen Einblick durch das Schloss Menü
– in kleinen und überraschenden Portionen -
Dieses Menü servieren wir Ihnen ausschliesslich tischweise.

... und dazu das passende Weinsset
kommt von der Weinkellerei Siebedupf.

Verlangen Sie unsere Weinkarte.
Es lohnt sich!