

MENÜ

Sommer

Juni-August



Legende Allergene: **v** vegetarisch | **v+** vegan | **gf** glutenfrei | **lf** laktosefrei

VORSPEISEN

Panzanella – Toskanischer Brotsalat Focacciabrot Tomaten Gurken rote Zwiebeln Basilikum Olivenöl (v lf)	CHF 12.00
Caprese Ochsenherztomaten Büffelmozzarella Basilikum Pesto Aceto Balsamico Olivenöl (v gf)	CHF 17.00
Tatar Wankdorf Schweizer Rindstatar Gurkenwürfel Gewürze Harissa Zwiebeln Toast Kräutersalat	CHF 25.00
Karotten-Kokossuppe Basilikumjoghurt (v gf)	CHF 11.00

FISCH

Seezunge Pochiertes Seezungenfilet Safransauce Schlosskartoffeln Junger Spinat (gf)	CHF 46.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------

FLEISCH

Kalbsschnitzel Limonensauce Rucolarisotto Sommergemüsespiesschen (gf)	CHF 44.00
Rindsentrecôte Am Stück gebratenes Entrecôte Kräuterjus Kartoffelgratin Gemüsebukett (gf)	CHF 52.00

VEGETARISCH

Gerösteter Blumenkohl Pink Couscous Frühlingslauch Tahini-Joghurt Pinien (v+)	CHF 25.00
Aubergine Cordon Bleu Tomaten Mozzarella Röstikroketten Gemüse Variation (v)	CHF 32.00



GRILLANGEBOT

Grillbuffet I

CHF 64.00

Salatbuffet

Pfirsich-Tomatensalat | Büffelmozzarella | Basilikum (v | gf)
Scharf-saurer Gurkensalat | Erdnüsse | Minze (v+ | gf)
Kartoffelsalat | Schnittlauch (v | gf)
Brokkoli-Bohnensalat | schwarzer Sesam (v+ | gf)
Saisonaler Blattsalat | Radieschen | Kernen | Sprossen (v+ | gf)
Assortierte Brötchen (v)

Grillbuffet

Rindshuftplätzli | Knoblauch-Rosmarin-Marinade (gf | lf)
Pouletoberschenkelsteak (gf | lf)
Kalbsbratwurst (gf)
FOREVER-Wurst (v+)
Country Cuts (v | gf)
Gemüse Spiessli (v+ | gf)

Senf (v+ | gf) | Ketchup (v | gf | lf) | Mayonnaise (v | gf | lf)
Barbecuesauce (v | gf | lf)
Kräuterbutter (v | gf)

Dessertbuffet

Bayerische Creme | Himbeersauce (v | gf)
Tobleronenmousse (v | gf)
Beerensalat (v+ | gf)

Grillbuffet II

CHF 75.00

Salatbuffet

Pfirsich-Tomatensalat | Büffelmozzarella | Basilikum (v | gf)
Scharf-saurer Gurkensalat | Erdnüsse | Minze (v+ | gf)
Kartoffelsalat | Schnittlauch (v | gf)
Brokkoli-Bohnensalat | schwarzer Sesam (v+ | gf)
Saisonaler Blattsalat | Radieschen | Kernen | Sprossen (v+ | gf)
Assortierte Brötchen (v)

Grillbuffet

Rindshohrückenfilet-Steak | Knoblauch-Rosmarin-Marinade (gf | lf)
Pouletspiess (gf | lf)
Lachsfilet | Limonen-Chili-Marinade (gf | lf)
Schweinsbratwurst (lf)
Kalbsbratwurst (gf)
FOREVER-Wurst (v+)
Country Cuts (v | gf)
Gemüsespiesschen (v+ | gf)
Reis | Gemüse (v | gf)

Senf (v+ | gf) | Ketchup (v | gf | lf) | Mayonnaise (v | gf | lf)
Barbecuesauce (v | gf | lf)
Kräuterbutter (v | gf)

Dessertbuffet

Schokolade | Banane (v)
Fruchtsalat | Beeren (v+ | gf)
Apfelstreuselkuchen (v)



FOOD FESTIVAL

Food Festival

CHF 64.00

Griechische Gyros- Bowl

Poulet | Jack Fruit
Tomate | Gurke | Zwiebeln | Tzatziki | Fladenbrot

Cross Over Hot Dog

Rindswurst | Kimchi | Misomayonnaise | Röstzwiebel | Koriander

American Chili Cheese Fries

Chili con Carne (gf | lf) | Chili sin Carne (v+ | gf)
Cheddar | Sauerrahm | Frühlingslauch (gf)

Thai Wok

Süsskartoffel-Gemüse-Curry | Kicherebsen | Reis (v+)

Poke Bowl

Pink Couscous | Avocado | Gurke | Mango | Wakame | Tempeh | Erdnüsse (v+)

Dessertbuffet

Churros (v)
Mini Dounat an der Wand (v)
Waffeln | Glace | Topping (v)

Auf Wunsch werden für die Buffetstationen Marktstände verwendet.
Die Marktstände werden mit einer zusätzlichen Pauschale verrechnet.

KÄSE

Unser Käse kommt von der Firma Jumi aus der Region.

Käseauswahl

CHF 25.00

Schlossberger 5 Monate mit Feigensenf | La bouse mit Trüffelhonig
Mürgu Blauschimmel mit Speckchips | Léotine mit mariniertem Pfeffer | Früchterolle
Emmentaler alt mit Bierreduktion

DESSERTS

Tiramisu im Weckglas

CHF 10.00

Löffel Biskuit | Mascarpone Creme | Kaffee Amaretto Sirup (v)

Fruchtsalat

CHF 14.00

Saisonale Früchte | Zitronensorbet (v+ | gf)

Beeren

CHF 16.50

Himbeerbiskuit | Waldbeeren Panna Cotta | Waldbeerensauce | frische Beeren (v | gf)

Helle Schokolade

CHF 18.00

Weisses Schokoladenmousse | Beerenmousse | Himbeersponge
frische Beeren | Browniewürfel (v | gf)

