

MENÜ

Winter

Dezember-Februar



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

VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat	CHF 12.00
Blattsalat geröstete Süsskartoffeln Avocado Nüsse Senf-Honigdressing (v gf)	
Nüsslersalat	CHF 15.50
Knoblauch Ei Brotcroutons Speckstreifen Sauerrahmdressing (v)	
Lachstatar	CHF 21.00
Rauchlachs Sauerrahm Dill Avocado Kürbis Crostini	
Kartoffelsuppe	CHF 10.00
Kräuter Blätterteiggebäck (v)	

VORSPEISEN AB BUFFET

Vorspeisenbuffet I	CHF 28.00
Graved Lachs Meerrettichschaum (gf) Nüsslersalat Kernen Cranberries (v+ gf) Kalbfleischpastete Preiselbeerschaum Gefüllte Tartelettes Randenmousse Pilzmousse Portulakmousse (v) Maroni-Kokossuppe Lebkuchencroutons (v)	
Vorspeisenbuffet II	CHF 30.00
Hausgebeizter Lachs Safran-Honig Mousse (gf) Nüsslersalat Ei Croutons Speck (lf) Bresaola Feigenchutney (gf lf) Gerösteter Wintergemüsesalat Maroni Scamorza (v gf) Proseccoschaumsuppe karamalisierte Birne (v gf)	



FISCH

Rotbarsch

Gebratenes Rotbarschfilet | Champagnersauce | Wurzelgemüse
Sellerie-Kartoffelpüree (gf)

CHF 36.00

FLEISCH

Rindsentrecôte

Am Stück gebratenes Entrecôte | Portweinjus
Kartoffelgratin | Gemüseboukett (gf)

CHF 52.00

Kalbsragout

Geschmortes, getrüffeltes Kalbsragout
Kartoffel-Sellerie Mousseline | Karotten (gf)

CHF 39.00

VEGETARISCH

Wirsingroulade

Veganes Hackfleisch | Calvadosauce (gf) Kürbisstampf (gf)
Gebratene Schwarzwurzeln (gf)

CHF 32.00

Kürbisravioli

Sautierte Kürbisravioli | Baumnussschaum | Federkohlchips (v)

CHF 25.00



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

DESSERT

Tiramisu im Weckglas

CHF 10.00

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

Fruchtsalat

CHF 14.00

Saisonale Früchte | Zitronensorbet (v | gf)

Gianduja

CHF 16.00

Rüeblibiskuit | Giandujamousse | gebrannte Mandeln
Karamell-Schokoladen Mousse (v | gf)

Birnen-Schokolade

CHF 17.00

Schokoladen Mousse | Birnen Panna Cotta | Birnen Salat
Praline | Birnen Sorbet (v | gf)

DESSERT AB BUFFET

Dessertbuffet I

CHF 22.00

Zwetschgen-Zimt mousse (v | gf)
Panna Cotta | Kalamansi-Gelee (v | gf)
Apfelstrudel | Vanillesauce (v)
Gewürzorange-Granatapfelsalat (v+)

Dessertbuffet II

CHF 24.00

Mandarinenmousse | Nusscrumble (v | gf)
Lebkuchenbrownie (v | gf)
Calvadoscreme | Apfel-Ingwerkompott (v | gf)
Mini YB Cremeschnitte (v)

