

## Mittagessen im Schloss

### Dienstag bis Freitag

<b>Die kleinen vorab</b>	4.-
Blattsalat, Hausdressing karamellierte Kerne, Sprossen oder Gelberbsensuppe	
<b>Die Bäuerin</b>	17.-
Rindsragoût vom Demeterhof Ratzenbergli, Süßkartoffelpüree aus dem Seeland, Wintergemüse	
<b>Der Narr</b>	16.-
Gebratener Ziegenkäse, Weißweinrisotto, karamellierte Schlossgarten-Schwarzwurzeln, geröstete Baumnüsse	
<b>Der Henker</b>	15.-
Penne, Salsa verde, gebratene Champignons, Speck	
<b>Die Königin</b>	26.-
Pouletbrust-Cordon bleu mit Rohschinken und Raclettekäse, Duchessekartoffeln, Wintergemüse (bitte haben Sie 20 Minuten Geduld)	
<b>Der Saisonier</b>	21.-
Gebackenes Ei, Süßkartoffelpüree aus dem Seeland, Federkohl aus dem Schlossgarten, Salsa verde, gehobelte Belperknolle	
<b>Die Hofgärtnerin</b>	14.-
Schloss Kombo aus Tagessuppe und knackigem Salat	
<b>Süsse Sünden</b>	
Dunkles Tobleronemousse,	
eingelegte Schlossgartenbirnen, Rahm	5.-
Pralinéekuchen, Rahm	7.-
Muck's Gelati	6.5
Schoggistängeli	1.5
<b>Vom Hofwinzer empfohlen</b>	
«Bise Exquise», Chasselas, VS, Schweiz, 2016	7.-
«Sucellus», Pinot Noir, VS, 2015	7.5

Essenzeiten von 11.45 Uhr bis 13.30 Uhr. Natürlich verwenden wir nur Schweizerfleisch und Fisch. Alles was unser Schlossgarten hergibt, wird bei uns gekocht. Bei Fragen zu Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt.