

Mittagessen im Schloss

Dienstag bis Freitag

Die kleinen vorab	4.-
Gemischter Blattsalat, Hausdressing karamellierte Kerne, Sprossen oder Schlossgarten-Kürbissuppe	
Die Bäuerin	17.-
Blätterteigpastetli gefüllt mit Schweinsbrätchügeli, Safransauce, Herbstgemüse	
Der Narr	16.-
Waldpilzstrudel mit Kräuter, Schlossgarten-Rotkohl, Preiselbeer-Sauerrahmdip	
Der Henker	15.-
Penne, Speck, Rahmsauce	
Die Königin	23.-
Über Nacht niedergegarter Kalbsschulterbraten, Pomodori-secchi-jus, Kartoffelgratin, Herbstgemüse	
Der Saisonier	21.-
Quarkspätzligratin mit Herbstgemüse, überbacken mit Roquefort	
Die Hofgärtnerin	14.-
Schloss Kombo aus Tagessuppe und knackigem Salat	
Süsse Sünden	
Süßmostcreme, Schachbrettsablé	5.-
Pralinéekuchen, Rahm	7.-
Muck's Gelati	6.5
Schoggistängeli	1.5
Vom Hofwinzer empfohlen	
«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.