



## Apéro im Schloss

### Unsere Schlossvariation

CHF 22.- p.P.

Nüssli  
Oliven & Parmesanstückchen  
Grissini mit Rohschinken  
Zweierlei hausgemachte Focacce  
mit Oliven oder Tomate & Zwiebel-Speck  
Thunfischcrostini  
Saisonale Suppe in der Trinktasche  
Cruditée mit verschiedenen Saucen

plus

Schinkengipfeli, Käseküchlein, Frühlingsröllchen

CHF 5.- p.P.

### Apéro Variation I

CHF 28.- p.P.

Oliven und Parmesanstückchen  
Grissini mit San Daniele Schinken  
Hausgemachte Focaccia – 2 zur Auswahl:  
(mit Ruccola-Tomate-Mozzarella, Käse, Schinken oder Lachs)  
Tomaten Mozzarella Spiesse  
Melonenkugel mit geräucherter Entenbrust  
Thunfischspiesse an Wasabi Sojasauce  
Saisonale Suppe in der Trinktasche

### Apéro Variation II

CHF 35.- p.P.

Oliven und Parmesanstückchen  
Grissini mit San Daniele Schinken  
Hausgemachte Focaccia – 2 zur Auswahl:  
(mit Ruccola-Tomate-Mozzarella, Käse, Coppa oder Lachs)  
Tomaten Mozzarella Spiesse  
Lachstatar mit Avocadomousse und Sauerrahm  
Cruditée mit verschiedenen Saucen  
Melonenkugel mit geräucherter Entenbrust  
Thunfischspiesse an Wasabi Sojasauce  
Saisonale Suppe in der Trinktasche



### **Apéro Variante III**

CHF 47.- p.P.

Oliven und Parmesanstückchen  
Grissini mit San Daniele Schinken  
Hausgemachte Focaccia – 2 zur Auswahl:  
(mit Ruccola-Tomate-Mozzarella, Käse, Coppa oder Lachs)  
Tomaten Mozzarella Spiesse  
Lachstatar mit Avocadomousse und Sauerrahm  
Trioteller mit Vitello Tonnato, Tomate-Mozzarella und  
Thunfisch im Sesammantel auf asiatischem Nudelsalat  
Saisonale Suppe in Trinktasse serviert  
Kalbstatar mit gerösteten Nüssen und Sauerrahm  
Melonenkugel mit geräucherter Entenbrust  
Cruditée mit verschiedenen Saucen

### **Apéro riche Variante I**

CHF 54.- p.P.

Oliven & Parmesansplitter |  
Crissini mit Prosciutto Crudo  
Hausgemachte Focaccia – 2 zur Auswahl:  
(mit Ruccola-Tomate-Mozzarella, Käse, Coppa oder Lachs)  
Warme Karotten-Ingwer Suppe in der Trinktasse  
Lachstatar mit Gurken-Dillsalat im Glas serviert  
Taboulé  
Vitello Tonnato auf dem Löffel serviert  
Spiess von Tomate und Mozzarella  
Mediterranes Gemüse mit Ricottacreme und Basilikumpesto  
Rindstatar auf warmen Kartoffel-Trüffel Püree, im Glas serviert  
Poulet-Satay-Spiessli

Tobleronemousse  
Panna Cotta  
Fruchtspiesse



**Apéro riche Variante II  
mit warmen Gängen auf Teller serviert:**

CHF 62.- p.P.

Oliven & Parmesansplitter  
Crissini mit Prosciutto Crudo  
Hausgemachte Focaccia – 2 zur Auswahl:  
(mit Ruccola-Tomate-Mozzarella, Käse, Coppa oder Lachs)  
Warme Karotten-Ingwer Suppe in der Trinkasse  
Lachstatar mit Gurken-Dillsalat im Glas serviert  
Taboulé  
Vitello Tonnato auf dem Löffel serviert  
Spiess von Tomate und Mozzarella  
Lachs-Sashimi auf Orangen-Fenchelsalat  
Rindstatar mit Sauerrahmgelée im Glas serviert

Poulet-Satay-Spiessli  
Meetballs auf Kartoffelpüree und Balsamikojus  
Ravioli del Plin mit Gemüsefüllung an Salbeibutter mit Parmesanchip

Tobleronemousse  
Panna Cotta  
Fruchtspiesse



## Winter-Menu

Lachsvariation mit Salatbouquet

\*\*\*

Pilzravioli auf Linsenwurzelgemüse  
mit Consomméschaum

\*\*\*

Bison an Gewürzjus  
Pürrée von der Süsskartoffel  
und Wintergemüse

\*\*\*

Gebackener Zimtsauerrahm  
mit Zwetschgensorbet  
und Apfel-Honig-Streuselkuchen

\*\*\*

CHF 115.-



## UNSERE 3-GANG-HERBST-MENÜS

als Fisch-Hauptgang  
Gebratenes Zanderfilet an Basmatireis und Herbstgemüse

Als Vegi-Hauptgang  
HAUSGEMACHTE SPINATRAVIOLI  
auf Tomatensauce an einer Salbeibutter

### Menü I

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Koriander  
und gebratener Garnele

\*\*

Kalbshohrücken mit Rosmarinjus  
und Bratkartoffeln

\*\*

Panna Cotta mit Fruchtcoulis

**CHF 67.—**

### Menü II

Herbstlicher Blattsalat mit frischen Kräutern und Croutons  
und gebratenem Filet vom Kaninchenrücken

\*\*

Maispouardenbrust mit Kräuterjus  
und Pilzrisotto

\*\*

Apfelkühle mit Vanilleglace

**CHF 65.—**

### Menü III

Nüsslisalat mit Eiercappaccio  
und Speck

\*\*

PUSCHLAVER RINDENTRECÔTE DOUBLE  
mit Servietten-Knödel an Pilzrahmsauce und Marktgemüse

\*\*

Herbstlicher Fruchtsalat und Nüssen  
und Schokoladenmousse

**CHF 83.-**



## Menuvorschläge

### MENU I

#### SAISONSALAT

Mit Croûtons, Speck und Eiercarpaccio,  
serviert an Balsamicodressing

\*\*

#### SCHAUMSUPPE

von Karotten & Ingwer mit Crevettenwürfeli

\*\*

#### KALBSPICCATA

auf Safranrisotto an saisonalem Gemüse

\*\*

#### TOBLERONEMOUSSE

mit marinierten Erdbeeren

CHF 78.-

### MENU II

#### BLATTSALAT

mit gebratenen Pilzen und Filet vom Kaninchenrücken mit frischer Petersilie

\*\*

#### SPINATRAVIOLI

auf Tomatensauce an einer Salbeibutter

\*\*

#### ENTRECÔTE VOM LAMM

auf Ratatouille-Risotto, Rosmarinjus & Saisongemüse

\*\*

#### PANNA COTTA

Hausgemacht, serviert auf Himbeercoulis

CHF 86.-

### MENU III

#### BUNTER BLATTSALAT MIT FRISCHEN KRÄUTERN

an einem Mangodressing

\*\*

#### FILET VOM KABELJAU

pochiert, auf Tomaten-Carpaccio und Ruccolasalat, an einer Basilikumvinaigrette

\*\*

#### RINDSFILET STROGANOFF

mit Quarkspätzli und Gemüsebouquet (leicht pikant)

\*\*

#### CHAMPAGNERSCHAUM

mit frischen Beeren, im Glas serviert

CHF 94.-



#### **MENU IV**

THUNFISCHTÜRMLI MIT AVOCADO  
und gebratener Riesencrevette , serviert auf einem asiatischen Nudelsalat  
\*\*

Kartoffel-Lauchsuppe  
\*\*

OSSO BUCCO VOM KALB  
mit seiner Sauce dazu Tessiner Polenta und buntes Gemüse  
\*\*

Champagnerschaum mit exotischen Früchten

CHF 94.-

#### **MENU V**

LACHSTATARTÜRMLI  
auf Avocadosalat mit Sauerrahm  
\*\*

CONSOMMÉ DOUBLE  
mit Gemüseperlen  
\*\*

RINDSFILET  
am Stück gegart mit Kartoffelduett und Saisongemüse  
an Rosmarinjus  
\*\*

APFELSTRUDEL  
mit Vanilleglace und Schlagrahm

CHF 98.- pro Person

#### **MENU VI**

SUPPENTRIO  
von Consommée double mit Raviolini, Sellerieschaumsuppe  
und einer Karotten Ingwer Suppe  
\*\*

ZANDER auf Blattspinat mit weissem Tomatenschaum und Ofen-Cherry-Tomaten  
\*\*

DUO VON KALBSFILET- UND BACKE  
an einer Rosmarinjus , mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse  
\*\*

APFEL TARTE TARTIN  
mit Vanilleglace

CHF 102.-



#### **MENU VII**

WEISSES TOMATENMOUSSE  
mit saisonalem Blattsalat und konfierten Tomaten  
\*\*

PASSIONSFRUCHTRISOTTO  
mit gebratener Riesencrevette  
\*\*

KALBSHOHRÜCKEN  
gebraten mit Kartoffelgratin und Markt-Gemüse an Pommery Senfsauce  
\*\*

FRUCHTSALAT  
mit dieci Gelato

CHF 104.-

#### **MENU VIII**

GEMÜSE RICOTTA TERRINE  
auf Tomatencoulis  
\*\*

RINDSTATAR  
an lauwarmem Kartoffelespuma mit Croûtons vom schwarzem Trüffel  
\*\*

PERLHUHNBRUST  
auf Wasabirisotto und asiatischem Gemüse an rotem Curryschaum  
\*\*

ANANASCARPACCIO  
mit Minze und Schoggi-Chilliglace

CHF 108.-

#### **MENU IX**

SAISONALE BUNTE BLATTSALATE  
mit frittierten Kalbsmilken  
\*\*

TROFIETTE MIT KALBSBÄLLCHEN  
An einer Peperoncini Tomatensauce mit Basilikum  
\*\*

BISON  
auf Rahmwirsinggemüse mit Rosmarinkartoffeln und Portweinjus  
\*\*

LAUWARMER SCHOGGIKUCHEN  
Mit Sauerrahmglace und frischen Mangowürfeln

CHF 120.-





#### **MENU X**

##### **TOMATEN CARPACCIO**

mit Maggia Pfeffer, Ruccolasalat und Tessiner Frischkäse

\*\*

##### **ZANDERFILET GEBRATEN**

mit Spargelsalat an Tomaten-/ Estragonvinaigrette

\*\*

##### **PUSCHLAVER RINDENTRECÔTE DOUBLE**

mit Servietten-Knödel an Pilzrahmsauce und Marktgemüse

\*\*

##### **SCHLOSS SYMPHONIE**

Verschiedene süsse Überraschungen aus der Schlossküche

CHF 115.-

#### **MENU XI**

##### **RINDSCARPACCIO**

an Limonenvinaigrette mit Rucola und Parmesan

\*\*

##### **CREVETTENRAVIOLONE**

mit Krustentiersauce und gebratener Riesencrevette

\*\*

##### **FILET VOM KALB**

mit Pilzrisotto und Markt-Gemüse auf Portweinjus

\*\*

##### **APFEL INGWER TÖRTL**

mit einem Mousse von weisser Schokolade und Mohn

CHF 125.-