

KIRSCHEN, CHIRSCHI

Kirschen enthalten neben gesunden sekundären Pflanzenstoffen viele wichtige Vitamine wie Vitamin C und Folsäure, die Mineralstoffe Kalium, Kalzium, Magnesium, Eisen und Phosphor sowie Kieselsäure und Pektin. Kirschen wirken dank ihrem Kaliumgehalt entwässernd und entschlackend. Neben dem Frischkonsum eignen sich Kirschen ideal zum Backen, als Sirup, Konfitüre oder Dörrfrüchte, aber auch zum Marinieren oder Dämpfen. Weltbekannt ist natürlich auch der Schweizer Kirsch.

SAISONALES SCHLOSSGUT-WAHLMENU, KREIERT NACH JAHRESZEIT

Stellen Sie sich ihr mehrgängiges Menu nach Wunsch zum Pauschalpreis zusammen

Drei-Gang CHF 49.00 / Vier-Gang CHF 57.00 / Fünf-Gang CHF 64.00 / Sechs-Gang CHF 70.00

Oder wählen Sie einzelne Gerichte zum Preis einer kleinen oder grossen Portion siehe Folgeseite

Eisberg an Portweindressing, mariniertem Ziegenkäse, Seeländer Oliven & frischen Kirschen

Geräuchertes Schweizer Felchenfilet mit würzigem Kirschen-Confit
begleitet von zweierlei Champignons und Eichberg-Blättern

Marinierte, sautierte Riesenkrevetten auf süss-sauren Melonen
mit Pflanzblätz-Mischsalat und fruchtiger Kirschenkaltschale ergänzt

Tomate – Aprikosensuppe serviert mit einem Kirschenfotzelschnittchen

Pochierte Alpen-Eglifilets mit Kirschen und Thymiansauce gratiniert
Risotto aus rotem Wildreis und gebratene Zucchetti

Feta im Nussmantel mit lauwarmem Salat – griechisch inspiriert

Kalbskotlette nach Ramseier's Art, Spätzli, Broccoli und Apfel mit Kirschenkompott

Entenbrust an einer Kirsch – Eierlikörsauce, feine Schupfnüdeli und zarte Kefen

Testun di Barolo und Pecorino foglie di noce – italienischer Käsegenuss
Halbhartkäse aus Kuh- und Ziegenmilch mit Rotwein & Halbhartkäse aus Schafsmilch

Von der Kirsche inspirierter Dessertteller

Schwarzwälderparfait, zweierlei Glace, heisse- und Amarenenkirschen, Rahm und Früchte

Beeren Dessert mit Münsinger Milch-Beerenshake und dem hausgemachten Kirsch-Praliné

GETRÄNKEEMPFEHLUNG, SONNENGEREIFTE WEINE AUS SPANIEN

Weisser Rueda Abrileno, Verdejo & Sauvignon blanc 1 dl 7.00

Rosé Valle Claro, Prieto Picudo & Tempranillo 1dl 7.00

Roter Rjoja Garnacha Jimenez 1dl 7.00

Zum Digestif, Spezialitäten aus Kirschen 2cl 8.00

Chriesi-Brand aus Niederulmix 50°, Ulmizer Röteli 38°, Maraschino 17°