

SCHLOSSGUT-WAHLMENU

HONIG & ZWIEBEL

Schon 3000 vor Christus hat die Braut des sumerischen Königs Schu-Schin ihren Geliebten mit Honig verglichen. Heute noch zeugen viele Wandzeichnungen von der Bedeutung des Honigs in Altägypten. In Israel, dem Land, wo Milch und Honig fließt spielt Honig eine grosse Rolle. Im Alten Testament wird er 54 mal erwähnt. Honig ist ein reines, unverändertes Naturprodukt. Die Honigbiene produziert ihn als Konzentrat aus Nektar, Pollen und körpereigenen Enzymen. Das fertige Produkt lagert sie als Vorrat in selbst hergestellten Bienenwaben ein. Anders als Wespen und Hummeln, von denen lediglich die Königinnen den Winter überleben, versuchen die Bienen auch in der kalten Jahreszeit ihr ganzes Volk am Leben zu halten. Dank den Honigvorräten gelingt es den Bienen, die Körpertemperatur auf mind. 30°C zu halten. So benötigt ein Bienenvolk für die Überwinterung etwa 25 Kilogramm Honig. Ein Bienenvolk produziert im Idealfall in den warmen Monaten bis zu 100 kg Honig.

Im 16. Jahrhundert stellte der berühmte Arzt Paracelsus fest, dass eine Zwiebel so viel wert sei, wie eine ganze Apotheke. Die moderne Forschung hat seine Einschätzung längst bestätigt. Zwiebeln enthalten keine Stärke, ihre Kohlenhydrate liegen in Form von Fruktanen vor, die die Zwiebel vor dem Austrocknen schützen, allerdings zu Beschwerden wie Blähungen führen können. Fruktane werden im Dünndarm schlecht resorbiert und gelangen unverändert in den Dickdarm gelangen, erst dort werden diese abgebaut. Dank den Fruktanen ist die Zwiebel gegen die Grippe-Influenza-A-Viren wirksam. Angesichts der gesundheitsfördernden Eigenschaften der Schwefelverbindungen, insbesondere für die Vitalität der Blutgefässe, nimmt man jedoch ein paar Tränen gerne in Kauf. Die Zwiebeln können auch bei Wespenstichen Schmerzen und Schwellungen lindern. In der Küche ist die Zwiebel unersetzbar. So bildet sie oft die Basis der Würze, es gibt jedoch auch viele Speisen, wo die Zwiebel als Hauptdarstellerin in Erscheinung tritt.

**Wählen Sie einzelne Gerichte zum Preis einer kleinen oder grossen Portion oder stellen Sie sich ihr mehrgängiges Menu nach Wunsch zum Pauschalpreis zusammen, siehe dazu unsere Beispiele auf der zweiten Seite.
Drei Gänge CHF 49.00 / Vier Gänge CHF 57.00 / Fünf Gänge CHF 64.00 / Sechs Gänge CHF 70.00**

Protein-Cocktail , Bündnerfleisch, Riesenkrevette, Avocados, Kürbiskerne, Quinoa, Quark & dreierlei Bohnen	15.50
Dreierlei Lachs als Sashimi, geräuchert und als Lachscornet, mit Honig-Dill-Chilisauce	14.00/ 19.50
Nüssler aus dem Pflanzblätzel mit roten- & Borettane-Zwiebeln , Feta, Oliven und Gemüse zum Dippen	12.50/ 17.50

Mulligatawny-Soup Curry-Geflügelsuppe «DIE Speise, die man mit der Kolonialzeit verbindet»	9.50 / 15.50
Basler Zwiebelwähe auf herzerwärmender Tomatensauce mit frittierten Champignons	10.50 / 16.00
Gebratenes Filet vom Saibling auf Lauch-Zwiebelbeet Schwarzer Nussrisotto und Kontrastgemüse	21.00 / 29.00

Getreide-Risotto mit grünem Gemüse, Tofuwürfel und roten Bohnen, verfeinert mit Rahm	18.50 / 25.00
Mit Münsinger Honig eingeschmierter geschmorter Rindshuftdeckel , Lyonerkartoffeln und Gemüse	28.50
Schweinsfilet im Speckmantel und Kräuter-Zwiebelhaube, mit Nüdeli und einer Gemüseauswahl	31.00

Italienische Kiwicreme begleitet von dem was die Zitrusfrüchtesaison im Moment hergibt	10.50
Vanilleglace übergossen mit in Dattelhonig caramelisierte Datteln , Schlagrahm und Chili-Haselnusschoggi	11.50
Milch und Honig-Käse-Dessert mit Granatapfel, Feige, Rosinen, Oliven & Orangenblüten-Honig-Schnitten	11.00

GETRÄNKEEMPFEHLUNG:

Qualitäts-Weinempfehlung, California Zinfandel	1 dl	8.00
Gemüsecocktail angereichert mit Zwiebeln	2dl	4.50
Mit Honig & Orange angereicherter Lindenblütentee	Tasse	4.20
angereichert mit Honig-CHRÜTER-Schnaps		6.50