

SCHLOSSGUT-WAHLMENU

HONIG & ZWIEBEL

Stellen Sie sich ihr mehrgängiges Menu nach Wunsch zum Pauschalpreis zusammen. Die Portionengrößen werden der Anzahl Gänge angepasst. Anbei finden Sie unsere Variationsvorschläge, die Gänge sind unter sich austauschbar.

MENU IN DREI GÄNGEN CHF 49.00

Nüssler aus dem Pflanzblätz
mit roten- & Borettane-Zwiebeln, Feta, Oliven und
Gemüse zum Dippen

Mit Münsinger Honig eingeschmierter
geschmorter Rindshuftdeckel, Lyonerkartoffeln
und Gemüse ***

Italienische Kiwicreme begleitet von dem was die
Zitrusfrüchtesaison im Moment hergibt

MENU IN VIER GÄNGEN CHF 57.00

Dreierlei Lachs als Sashimi, geräuchert und als
Lachscornet, mit Honig-Dill-Chilisauce

Mulligatawny soup Curry-Geflügelsuppe
«DIE Speise, die man mit der Kolonialzeit verbindet»

Schweinsfilet im Speckmantel und Kräuter-
Zwiebelhaube, mit Nüdeli und einer Gemüseauswahl

Milch und Honig fließendes Käse Dessert mit
Granatapfel, Feige, Rosinen, Oliven & Orangenblüten-
Honig-Schnitte

MENU IN FÜNF ODER SECHS GÄNGEN CHF 64.00 / CHF 70.00

Protein-Cocktail, Bündnerfleisch, Riesenkrevette, Avocados, Kürbiskerne, Quinoa, Quark & dreierlei Bohnen

Basler Zwiebelwähe auf herzerwärmender Tomatensauce mit frittierten Champignons

Gebratenes **Filet vom Saibling auf Lauch-Zwiebelbeet** Schwarzer Nussrisotto und Kontrastgemüse

Getreiderisotto mit grünem Gemüse, Tofuwürfel und roten Bohnen, verfeinert mit Rahm

Vanilleglace übergossen mit in **Dattelhonig caramelisierte Datteln**, Schlagrahm und Chili-Haselnusschoggi