

SCHLOSSGUT-WAHLMENU

STACHELIGE BEEREN

Wer kennt sie nicht, die kleinen traubenförmigen fünf bis zehn Millimeter grossen Johannisbeeren; es gibt sie rot und weiss. Davon gibt es über 50 meist rote Sorten mit dem typischen herb-säuerlichen erfrischenden Geschmack. Stachelbeergewächse enthalten wertvolle Mineralstoffe, viel Vitamin C und Pektin, reichlich Fruchtsäure und Ballaststoffe. Johannisbeeren werden in der Schweiz fast ausschliesslich für den Frischmarkt produziert. Angebaut werden diese in der ganzen Schweiz, vorwiegend aber in der West- und Ostschweiz. Erntezeit ist von Mitte Juni bis Mitte August. Die schwarzen Johannisbeeren heissen Cassis. Die weisse Stachelbeere kommt mit extra viel Vitamin C daher – rund 150 Gramm der Frucht decken den Tagesbedarf und stärken unser Immunsystem. Aus Kreuzung der schwarzen Johannisbeere mit der Stachelbeere wurde die Jostabeere gezüchtet. Wählen Sie einzelne Gerichte zum Preis einer kleinen oder grossen Portion oder stellen Sie sich ihr mehrgängiges Menu nach Wunsch zum Pauschalpreis zusammen. Die Portionengrössen werden der Anzahl Gänge angepasst.

Drei Gänge CHF 49.00 / Vier Gänge CHF 57.00 / Fünf Gänge CHF 64.00 / Sechs Gänge CHF 70.00

Pflanzblätzsalat mit Stachelbeergewächs , Münsinger Wachtelei und einem geschichteten Partybrötli	16.50
Schinkenschaum im Johannisbeergelée begleitet von einer fruchtigen Kaltschale sommerlich garniert	12.50/ 17.50
Kalt geräuchertes Lachsforellenfilet mit Johannisbeer – Honigsauce , hausgemachtes Hansibrot & Butter	15.50
<hr/>	
Fruchtige Kaltschale mit Melone und Johannisbeeren , begleitet vom halb gelaugten Brötchen	15.50
Broccoli – PanirTeigtaschen auf lauwarmem Stachelbeer coulis ergänzt vom Ratatouillerahmsüpli	17.50/24.50
Safrannüdeli an Rahmsauce mit Riesenkrevetten , frischen Eierschwämmchen und Johannisbeeren	22.00 / 31.00
<hr/>	
Mistkratzerli im Brotmantel frittiert, mit Johannisbeer - Balsamico Risotto & Gemüse	28.50
Mit Quinoa, Gemüse und Morchel gefüllte Zucchetti , überbacken mit Parmesan, dazu Stachelbeer Chutney	24.00
Gebratene Saibling- und Lachsforellen- und pochiertes Regenbogenforellenfilet an Johannisbeersauce, mit Reis und Gemüse	34.00
Lammentrecôte auf Cassis - Rotweinsauce , dazu Nudeln und Marktgemüse	36.50
<hr/>	
Pochierte Nektarine auf Cassissauce mit einem Schokoladen-Johannisbeerflan und einem Cakepop	11.50
Aprikosen – Rhabarber Johannis- und Stachelbeeren Streussel begleitet von einem Cassissorbet	10.50
Erfrischende Joghurtcreme unterlegt mit Cassisbeeren mit Schlossgut-Schoggi, bunten Früchten und einer Kugel Himbeerglace	11.00

GETRÄNKEEMPFEHLUNG:

Qualitäts-Weinempfehlung, ein Bio-Wein vom Jardin des Iris, Gilles Louvet, Pays d'Oc, Südfrankreich

Ein reiner **Syrah als Rosé**-Wein angebaut, sommerlich erfrischend 1 dl 7.00

Ein kräftiger, würziger, aber **runder Merlot** 1 dl 7.00

Als Aperitif oder einfach so

Zitronenmelissenelexier mit geeister Johannisbeere 8.00

Schlossherrin-Apero mit Cassisirup und Prosecco 9.00

Neu im Sortiment: Das Regionale Weizenbier: Egger 5dl 6.70