

# ZWETSCHGEN

Die ersten asiatischen Wildpflaumen, also die Vorfahren unserer heutigen Zwetschgen, waren vor 2000 Jahren noch säuerlich und trocken. Demnach hatten sie geschmacklich wenig mit der Saftigkeit und Süße durch die sich Zwetschgen inzwischen auszeichnen gemeinsam. Zu verdanken haben wir das den alten Griechen, die diese Frucht aus Damaskus importierten, dort wo sie von den Römern 150 vor Christus kultiviert und verbreitet wurde. Die Zwetschge gehört genau wie ihre nahe Verwandte, die Pflaume, zur Familie der Rosengewächse. Oftmals ist es schwer, eine Zwetschge von einer Pflaume zu unterscheiden. Sehen Sie sich die Frucht einfach mal genauer an und suchen Sie nach einer Fruchtnaht. Finden Sie eine, handelt es sich um eine Pflaume, denn Zwetschgen besitzen dieses Merkmal nicht. Außerdem ist das Fruchtfleisch der Zwetschgen fester und hat einen hohen Zuckergehalt. Erntezeit erstreckt sich von Juli bis Oktober. Zu erkennen ist der richtige Zeitpunkt an der Verfärbung der Früchte ins Tiefblaue. Nicht alle Früchte werden zur selben Zeit reif sein, da sie unterschiedlich viel Sonne erhalten. Ernten Sie Ihre Zwetschgen also nicht alle auf einmal. Besser ist es, den Baum in Etappen abzuernten. 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**

<b>Panierte Ballenbühlmutschli &amp; Zwetschgenwürfel, geräucherte Entenbrust</b> und Lauch- Wirz- Maissalat	14.00/18.50
<b>Nüsslersalat</b> begleitet von <b>Thunfisch Sashimi</b> und sautierten Cognac <b>Zwetschgen &amp; Eierschwämmchen</b>	14.00/18.50
<b>Herbstlich-thematischer Pflanzblätzsalat</b> bereichert von einem warmen <b>Dörrfrüchtespiessli</b>	9.50/14.50
<b>Käse – Zwetschgen - Baumnussquiche</b> auf Quittencoulis und einer herbstlichen Garnitur	8.50
<b>Risotto mit Zwetschgen- und Steinpilzwürfeln</b> umgeben von herbstlichen Beilagen & <b>Kürbissüppchen</b>	17.50/24.50
<b>Forellen-Rondelle gefüllt mit Zwetschgen &amp; Wirsing</b> auf Zwetschgenwassersauce, Jasminreis & Gemüse	22.50/31.00
<b>Wildschwein - Entrecôte</b> mit Morchelsauce, Safranfäden-Spätzli, herbstliche Garnituren & Zwetschgen	34.00
<b>Rehpfeffer</b> mit Trauben, Zwetschgen und Brotwürfeln, hausgemachte Butterspätzli, herbstliche Beilagen	28.50
<b>Schnitzel vom Hirsch an Kastanien – Zwetschgensauce</b> mit Balsamicorisotto, reichhaltig garniert	36.00
Zwetschgen- und Zitronensorbet auf <b>in Rum eingelegter Zwetschge</b> mit einem Bärner Brätzeli	11.50
Warme <b>Rotweinzwetschge mit Zimt- und Kastanienglace</b> begleitet von einem kalten Zwetschgensüppi	10.50
<b>Münsinger gebrannte Eiscreme, mit Zwetschgenknödel</b> auf Vanillecreme und einer bunten Früchtgarnitur	11.00

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG:

### Qualitäts-Weinempfehlung,

Bianco il Governo, weisser Amarone aus der Toscana	1 dl	7.00
Perticaia Rosso IGT, Umbria, aus Sangiovese, Colorino und Merlot	1 dl	7.00
<b>Dunkles Lager-Bier, Feldschlösschen, 5.5% Vol.</b>	<b>33cl</b>	<b>4.80</b>
Sauser vom Riem & Daepf	1dl 2.50	5dl 12.00
Kaffi Zwetschge, Schlossgeistkaffee mit Rahmhaube		8.50
Zwetschgenwasser oder vielle prune von Stähli, Ulmiz	2cl	8.00