

SCHLOSSGUT

GASTWIRTSCHAFT & SAAL

KLEINE KARTE

13:30 – 17:30 / 21:00 – 22:00

KALTES

Bunter Blattsalat	9.00
Nüsslersalat nature	10.00
Nüsslersalat mit Speck und/oder Ei	13.00
Rindstatar "Classique" Toast oder Country fries Cognac oder Whisky	70 g 26.00 / 140 g 33.00 2cl + 6.00
Gratinierter Ziegenkäse auf Linsensalat	25.00
Apero-Fleischplättli Hobelfleisch, Rohschinken, Beinschinken von der Metzgerei Nussbaum Zusätzlich: Greyezer-Käse von der Käserei Münsingen	19.00 + 7.00

SANDWICHES

- mit Schinken	7.00
- mit Käse	7.00
- mit Salami	7.00
- gemischt	9.50

WARMES

FLAMMKUCHEN

Herrliche Flammkuchen mit Sauerrahm, ofenfrisch serviert.
Wählen Sie aus folgenden Varianten oder kombinieren Sie
nach Lust und Laune:

- Krevetten, Chili, Knoblauch	22.00
- Speck, Zwiebeln, Schnittlauch	19.00
- Räucherlachs – Kapern	22.00
- Aubergine – Peperoni – Pesto	20.00

KÄSEFONDUE

Fondue «Moitié-moitié»	24.00
Fleischplättli als Begleitung zum Fondue	16.00
Kirsch im Shotglas	2cl 4.00

IMMER GUT FÜR GROSS & KLEIN

Portion Country fries Ketchup & Mayo	8.00
Chicken Nuggets Ketchup & Mayo	12.00
mit Country fries	16.00

SUPPEN

Tagessuppe Lass dich überraschen...	8.00
--	------

SÜSSES

«Caramelchöpfli»	7.00
Eiskaffee mit Kirsch & Rahm	11.00
Panna cotta mit Früchtecoulis	10.00
Tarte Tatin – Gestürzter Apfelkuchen mit Vanilleeis	8.00 12.00
Kaffee «Dai-Dai» Kaffee oder Espresso Glacepralinen	11.00
Warme Waffel mit Schoggisauce Vanilleeis	8.00 12.00
Meringues mit Schlagrahm mit Glace	7.00 / 10.00 9.00 / 12.00
Glacé-Kugeln / Sorbet	pro Kugel 4.40 mit Rahm + 1.50
Affogato al caffè Vanilleglace mit kräftigem Kaffee übergossen	8.00
Le café plus Kaffee oder Espresso serviert mit 2cl Fruchtbrand nach Ihrer Wahl	12.00

PÂTISSERIE-VITRINE

Kuchen - Zitronencake
Nussgipfel – Muffin

Sonntagsbraten
vom Wagen

Das genussvolle Mittagessen am
Sonntag im Schlossgut.

Reservation erwünscht