

# Aprikosen

## SAISONALES SCHLOSSGUT-WAHLMENU, KREIERT NACH JAHRESZEIT

Die Aprikose ist ein Walliser Wahrzeichen und gedeiht in sonnenverwöhnten Gärten. 97% aller in der Schweiz geernteten Aprikose stammen aus dem Wallis. Das Steinobst ist samtweich, süß bis säuerlich, leicht vom Stein zu lösen und saftig. Ursprünglich in China beheimatet, ist die Aprikose mit den Feldzügen Alexanders des Großen zuerst ans Mittelmeer und später auch über die Alpen getragen worden. Auch die Völker des Orients schätzten die typische Oasenfrucht, süßsauren Fleischgerichten hat sie eine besondere Note verliehen. Aprikosen blühen früh im Jahr und sind spätfrostgefährdet, jährlich schwankende Ernteerträge sind die Folge.

Stellen Sie sich ihr mehrgängiges Menu nach Wunsch zum Pauschalpreis zusammen. Oder wählen Sie einzelne Gerichte zum Preis einer kleinen oder grossen Portion (siehe unten).

**Drei Gänge CHF 49.00 | Fünf Gänge CHF 64.00**  
**Vier Gänge CHF 57.00 | Sechs Gänge CHF 70.00**

### GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Flaschenweine im Offenausschank:

**Sommerliches Rose-Festival:** Oeil de Perdrix Tartegnin oder Valle Claro Tempranillo E oder Fille de vent Languedoc, **1 dl CHF 8.00**

**Hausgemachter Eistee mit Schlossgut-Kräutern Ämrich – das Walliser Weizenbier mit Aprikosen**

Schlossherrin-Apero-Apricot:

Prosecco mit Aprikosensaft **1dl CHF 9.00**

### KALTE VORSPEISEN

**Fruchtiger Sommersalat** mit Aprikosen, Gurken Zwergetomaten, Mais, Fenchel, Erbsen, Freiburger Vacherin und einer Aprikosen - Blätterteigrolle  
CHF 9.50 14.50

**Falsches Kalbsfilet kalt aufgeschnitten** an pikanter Aprikosen-Apfel Sauce mit Senfkörnern dazu ein Stück hausgemachter Walliser-Quiche  
CHF 14.50 20.50

### SUPPEN & CO

Blattsalate mit Kräutern und Fenchel, **kombiniert** mit einem Mandel-Aprikosentartar und der Aprikosen – Melonenkaltschale in der Tasse  
CHF 12.50 18.50

**Tomaten – Aprikosenrahmsuppe** warm mit einer Aprikosen – Tomaten Quiche Ecke  
CHF 8.50 14.00

### FISCH & VEGETARISCH

**Gebratenes Oberländer Bachforellenfilet** mit sautierten Aprikosenwürfel und Pinien, serviert mit geröstete Hartweizenkügelchen an Minze, Zucchetti- und Peperonigemüse  
CHF 24.50 32.00

**Bergler Maccronen nach Walliser Art** mit Heublumenkräuter, Bergkäse und Steinpilzen. Dazu feines Aprikosen–Apfelmus  
CHF 16.50 22.50

### HAUPTGERICHTE

**Schweinsteak mit Aprikosen-Mandel-Kruste** an in Basilikumbutter geschwenkten Zwergetomaten und sämiger Aprikosenrisotto  
CHF 24.50 32.00

**Zarte Würfel von der französischen Entenbrust** an caramelisierten Aprikosen und Zitronenmelissenjus, serviert im Reisring mit Kefen  
CHF 28.50 36.50

### KÄSE

**Walliser Bergkäse mit Rosmarinbrötchen** begleitet von Aprikosen – Bergfrischkäseschaum und Gorgonzola und getrockneten Aprikosen  
CHF 12.50

### DESSERT

**Warmes Aprikosen - Knusper** mit Koriander - Sauerrahmglace  
CHF 11.50

**Walliser Aprikosen – Panna Cotta** umgarnt von gluschtigen Sommerfrüchten **CHF 10.50**