

WINTERGEWÜRZE

Zimt und Lebkuchen, Vanille und Anis, Wachholder, Nelken, geröstete Nüsse, Zitrusfrüchte, Feigen, Datteln: Die Advents- und Winterzeit ist eine gewürzreiche Zeit mit intensiven Geschmacksnoten. Warum gerade diese Gewürze? Nun einerseits kommen in der kalten und wachstumsstillen Jahreszeit Produkte aus südlichen Sphären zum Zuge, andererseits fällt auf, dass diese Gewürze zu warmen und gekochten Gerichten ideal harmonieren. Kein Wunder also, wecken Wintergewürze Erinnerungen an gemütliche Stunden in der heimischen Stube, an Geselligkeit unter Freunden und in der Familie. Wir wünschen eine gesegnete Adventszeit und etwas Seelenwärme in der Winterzeit.

SAISONALES SCHLOSSGUT-WAHLMENU, KREIERT NACH JAHRESZEIT

Stellen Sie sich ihr mehrgängiges Menu nach Wunsch zum Pauschalpreis zusammen

Drei-Gang CHF 49.00 / Vier-Gang CHF 57.00 / Fünf-Gang CHF 64.00 / Sechs-Gang CHF 70.00

Oder wählen Sie einzelne Gerichte zum Preis einer kleinen oder grossen Portion siehe Folgeseite

Mit Wachholder marinierte Ente und Kaninchen aus dem Rouch-Ofen, kalt aufgeschnitten
mit Ingwer-Zitrusfrüchtecocktail, Gewürzkuchen und Glühwein-Zwetschgensauce

Nüsslersalat-an Nusssauce mit gerösteter Nussvielfalt bestreut, dazu ein Amaretti

Wintersalatbouquet mit Orangen, Datteln und Feigen an sämiger Hagenbuttensauce,
begleitet vom Glühwein-Quiche und dem Marroni-Süppchen

Rotkraut-Suppe mit caramelisierten Äpfeln auf geröstetem Lebkuchen

St. Petersfisch & Lauch an Vanille-Granatapfelsauce im Blätterteigkissen mit Anis & Fenchel
Pilzravioli überbacken mit Ragout von caramelisierten pfeffrigen Kastanien und Sellerie

Kalbsteak an Zimt- Apfelpunschsauc und Lebkuchenbrösel, dazu Gewürz-Reis mit Rosinen,
Ingwer, Pinien und Muskat, Wurzelgemüseragout mit Nelken

Geräuchertes Rippli mit Blauen Kartoffeln auf Linsengemüse,
mit leichter Prosecco Senfkörner-Sauce

Dörrbirnenmousse und Frischkäseterrine mit Butterzopf (Käsegang oder Vorspeise)

Anis-Dessert mit Chräbeli, luftigem Kuchen, Anisrahm im Gewürzbrätzeli und Zitroneneis
mit Stockhornwasser beträufelt

Lebkuchenparfait mit Dörrfrüchtekompott und Gewürzcake auf Appenzeller-Kräuter-Rahm.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG,

Herbstliche Flaschenweine im Offenausschank	1 dl	7.00
weisser Abrileno E und Pinot Noir Hurlevent VS		
Weihnachtsbier im Offenausschank	3dl	4.10
Apfelpunsch hausgemacht	1dl. 2.50	5dl. 12.00