

# PAPRIKA, CHILI, PEPERONI

Fast alle Paprika enthalten – in sehr unterschiedlicher Konzentration – den Stoff Capsaicin, der die Schärfe erzeugt. Im Gegensatz zu Stoffen, die die Geschmacksnerven auf der Zunge reizen und damit für die Empfindungen süß, sauer, salzig, bitter und Umami verantwortlich sind, verursacht Capsaicin einen Hitze- bzw. Schmerzreiz. Ausserdem bringt das für die Schärfe verantwortliche Capsaicin den Körper dazu, Glückshormone auszuschütten. Unsere Zunge kann sich zwar schrittweise an Schärfe gewöhnen, irgendwann ist es aber zu viel des Guten und es schmerzt nur noch. Brennt die Zunge, helfen Milchprodukte. Capsaicin ist fettlöslich, Wasser macht dagegen alles schlimmer. Am meisten Schärfe steckt in den Samen und den weisslichen Trennwänden.

## 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

Buntes Gemüse mit gefülltem Laugenbrötli zum Dippen, ein Avocado-Johannisbeer-Amuse-Bouche und Oliven-Weinblattspiessli begleitet vom fruchtigem Gemüse-Smothie

**Salat mit rassigen Käsewürfeln aus Sizilien, Bauernspeck, Oliven und gefüllten Peppadew**

\*\*\*

Süss saurer Salat mit Melonen und Rohschinken-Involtini begleitet von einer verschweizerten Gazpacho – der kalten spanischen Nationalsuppe

**Gurken-Chilirahmsuppe mit Mangoperlen auf Mini-Peperoni mit Quark**

\*\*\*

Gebratener Hecht auf ungarischer Essenz, gemischter Wildreis und buntes Gemüse

**Ma'Kaira Spaghetti (Abruzzen) mit Knoblauch, Tomaten, Chili und frischem Basilikumrahm**

\*\*\*

Schweinefleischspiess mit gerösteter Ananas & Peperoni auf geräuchertem Paprika-Risotto

**Tournedos vom Emmentaler Rind auf Rotwein-Chilisauce, Kartoffelkroketten, Ratatouille**

\*\*\*

Rotschmier Weichkäse aus Gerzensee  
und sizilianischer Schafs Halbhartkäse mit Peperoncini

\*\*\*

Warme, in Zucker & Butter verwöhnte, Ananas mit Grand Marnier, Chiliringen und Pistazien dazu Orangensorbet und ein saisonales Früchtetörtli

**Hausgemachter Schokoladenflan im Weckglas begleitet von weisser Chili  
Schoggischaumcreme mit einer Peperoni-Essenz, beerig garniert**

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG,

Weine aus dem Genfersee-Weindorf Tartegnin	1 dl	7.00
als weisser Chasselas, als Rosé Oeil de Perdrix oder als fruchtiger Roter Gamay-Pinot		
Castle-Mary, unsere Version des Bloody Mary, passend zum Thema		10.50