

ZWIEBEL & BÄR-, SCHNITT-, KNOB- & LAUCH

SAISONALES SCHLOSSGUT-WAHLMENU, KREIERT NACH JAHRESZEIT

Als Zwiebelgemüse werden Pflanzen der Familie der Lauchgewächse (*Alliaceae*) bezeichnet, deren Speicherorgan (*Rhizom*) zu einer unterirdisch wachsenden, essbaren Zwiebel verdickt ist. Der Begriff Zwiebelgemüse ist kein botanischer Begriff, sondern wird vom Handel bzw. der Gastronomie verwendet. Nur der Teil der essbaren Lauchgewächse, der größere Zwiebeln ausbildet, wird zum Zwiebelgemüse gezählt. Andere Lauchgewächse, bei denen die essbaren Teile die Blätter sind (Porree, Schnittlauch, Bärlauch, u.a.) wird dagegen zu den Blattgemüsen gezählt.

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

Ein fruchtiger weisser Rioja oder ein

Burgunder Grand Cru Pommard **1 dl CHF 7.00**

Frühlingsbier Feldschlösschen **33cl CHF 4.10**

Schlossherrin-Apero,

Prosecco mit Holunderblütensirup **1dl CHF 9.00**

KALTE VORSPEISEN

Pflanzblattsalat mit allerlei Zwiebeln, Mais, Lauch und Wirz an Bärlauch-Schalottendressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen bestreut.

CHF 9.50 14.50

Salat von Avocado & getrockneten Tomaten auf Toast mit frittierten Pisosprossen angelehnt an die Wichtracher «**Frittata**» aus roten Zwiebeln, Schnitt- und Lauch, Peperoni und Champignons

CHF 14.50 20.50

SUPPEN & CO

Blattsalate kombiniert mit einem Schalotten-Radiesschen-Lauch-Blätterteigkissen und dem geschmeidigen **Bärlauch-Rahmsüppchen**

CHF 12.50 17.50

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons und einem roten Zwiebel-Cantadou-Darvida

CHF 8.50 14.00

FISCH & VEGETARISCH

In **Rotwein pochiertes Wildfang-Schollenfilet** an Schalotten-Lauch-Rahmsauce serviert mit Wildreis und geschmorte Brüsseler Endivie

CHF 24.50 32.00

Quiche mit roten Zwiebeln, Lauch und Wirz mit Wichtracher Spiegelei, etwas **Käseravioli** mit Schnittlauch und unserem **Knoblauchrahmsüpli**

CHF 16.50 22.50

HAUPTGERICHTE

Geschnetzelte Kalbsleber an Schalotten-Madeira-Sauce mit Schnittlauchfrischkäse-Polenta und buntem Gemüse.

CHF 28.50 36.50

Rumpsteak «Tiroler Art», auf Tomatensauce mit frittierten Zwiebeln, Bärlauch-Nudeln und Blumenkohl polnische Art

CHF 24.50 32.00

KÄSE

Zweierlei Käse aus Kappelen im Berner Seeland mit Bärlauch- und Zwiebel-Knoblauchkäse und Schnittlauchcreme mit hausgebackenem Brot.

CHF 12.50

DESSERT

Warmer Tarte au Château – Caramelisierte rote Zwiebeln und Äpfel auf Blätterteig und Vanille

CHF 11.50

Lauch-Kakao-Sandwiche mit einer Espresso-Baileys-Füllung.

CHF 10.50