

TRAUBEN-VARIATIONEN

SAISONALES SCHLOSSGUT-WAHLMENU, KREIERT NACH JAHRESZEIT

Die Kletterpflanze Weinrebe gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Heute sind rund 16 000 Rebsorten bekannt. Weintrauben können roh gegessen werden (*Tafeltrauben*), zu Rosinen getrocknet sowie zu Wein, Branntwein, Traubensaft u. Ä. verarbeitet werden (*Keltertrauben*). Trester – der bei der Weinbereitung übrigbleibende Pressrückstand – wird insbesondere zu Bränden weiterverarbeitet. Die Schale sowie die Kerne der Weinbeeren enthalten Oligomere Proanthocyanidine (OPCs), die u. a. als starke Antioxidantien wirken; die Kerne können zu Traubenkernöl und Traubenkernmehl verarbeitet werden. Die Kerne sowie die Haut der Beeren sind zudem Quelle für das Antioxidans Resveratrol. Aus dieser Vielfalt sind nachstehende Gerichte kreiert.

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

Flaschenwein im Offenausschank:

Jeninser Blauburgunder, 2017	1 dl	CHF 7.00
Herbstbier «Cardinal»	3dl	CHF 4.10
Sauser, fruchtig, bekömmlich	1dl CHF 2.50	5dl CHF 12.00
Apfelpunsch nach Hausrezept		CHF 4.50
Schlossgeist-Kaffee mit Nusslikör und Rahm		CHF 8.50

KALTE VORSPEISEN

Nüsslersalat und Treberkäse mit Balsamico & Traubenkernöl-Sauce, bestreut mit warmen Trauben, **Kalbsleberstreifen** und Brotchips
CHF 9.80 14.80

Grabenmühle Graved Lachsforellenfilet
hausmariniert, mit Traubenkernmehl-Brot, kernemfreiem Trauben-Baumness-Salat und einem Süsswein Dillrahmqurk
CHF 14.50 20.50

SUPPEN & CO

Batavia-Cicorino Rosso-Streifen mit warmen Trauben und hausgemachter **Gems-Terrine** **kombiniert** mit einem **Prosecco-Rahmsüppchen**
CHF 12.50 18.50

Kürbisrahmsuppe
mit einem Balsamico-Perlen-Frischkäse-Tuc
CHF 8.80 14.50

FISCH & VEGETARISCH

In **Rotwein** pochirtes **Regenbogenforellenfilet** mit Münsinger Kartoffelgaletten und in **Moscato d'Asti** gegartem Sauerkraut
CHF 24.50 32.00

Herbstlicher **Traubenkernmehl-Spätzli Eintopf** in der **Backform** mit Käse überbacken, mit Kürbis, Rosenkohl, Champignons, Trauben und Kastanien
CHF 19.50 26.00

HAUPTGERICHTE

Rehpfeffer mit getrockneten Steinpilzen und Kastanien, dazu Spätzli mit dem einzigartigen Traubenkernmehl, Rosenkohl & Kürbis
CHF 25.50 32.50

Hirschschnitzel mit Sauser-Preiselbeersauce
Gemischter Wildreis, Rotkraut und Romanesco, dazu eine in Rotwein gegarte Dörrbirne
CHF 28.50 36.50

KÄSE

Milder & rezenter Treberkäse aus dem Seeland
Kappeler Käse, mit unserem hausgemachten Traubenkernmehl-Brot aus Susten im Wallis
CHF 12.50

Ein Glässchen Sauternes gefälligst? 1dl. CHF 7.00

DESSERT

Leader of autumn – was sie am Herbst lieben
Vermicelles mit Meringue, dem Zwetschgen-rahmsüppchen, Zimtparfait und ein Sultaninen-Kürbiscake CHF 11.50

Kernemfreier Traubengratin mit Marc,
Trauben-sorbet und einem Brätzeli CHF 10.50