

MILCH À l'honneur MILCH du Chäsi Tägertschi MILCH

SAISONALES SCHLOSSGUT-WAHLMENU, KREIERT NACH JAHRESZEIT

«Wenn man ihren Geschmack auf die Zunge bekommt, dieses Gemisch von Frische, Kühle, Unschuld und Süssigkeit, fällt man zurück ins Hirtenzeitalter, und die Welt nimmt ein Bild der Idylle an», so schwärmte der Naturphilosoph Adolf Koelsch über die Milch. Milch ist unsere erste Nahrung, Sinnbild für Mütterlichkeit, Natur und Gesundheit und oft als das vollkommenste aller Nahrungsmittel gepriesen. Milch und deren Produkte sind die mit Abstand wichtigsten Lieferanten von Kalzium, enthalten aber noch andere wichtige Vitamine und Mineralstoffe. Dörfliche Käseereien versorgen die regionale Bevölkerung, wir sind dankbar, konnten wir bisher unsere Milchprodukte von der hiesigen Chäsi Tägertschi beziehen.

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

Vinum Lac Senum: Wein ist die Milch der Alten. (Platon)

Flaschenwein im Offenausschank:

Rote Neukreation: Blagheur 1 dl CHF 7.00

Schlossgeist-Kaffee mit Nusslikör und Rahm CHF 8.50

Ein Glas Milch 1 dl CHF 2.00

Appenzeller Rahmlikör 4 cl CHF 7.00

VORSPEISEN

Bunte Blattsalate an **Joghurt Haussauce** mit mariniertem **Büffel Mozzarella** und frittierten Champignons & getrocknete Cherrytomaten
CHF 9.80 14.80

Quiche Casimir – mit Poulet und Kokosmilch serviert mit einem lauwarmen Salat aus Kokos, Mango, Ananas und Bananen
CHF 9.50 14.00

SUPPEN & CO

Warmer Gemüsesalat, begleitet von einer Käseterrine, **kombiniert** mit dem Milchsüpli nach Kappeler Art
CHF 11.00 16.50

Blaue Münsinger Kartoffelrahmsuppe, serviert mit dem Hobelkäse-Knoblauchbrötli
CHF 8.80 14.50

FISCH & VEGETARISCH

Gebratene Schweizeralpen-Lachstranche auf **Lauch-Butter-Pernodrahmsauce**, mit dreierlei Reis und überbackenem Fenchel
CHF 24.50 32.00

Gebratenes Rahmli in kerniger Panade, mit Tomate-Balsamicorisotto, Broccoli & Kohlräbli als Terrine
CHF 19.00 25.00

HAUPTGERICHTE

Entenbrusttragout an Peperonisauce, **Maisgriessquadrate** und Rahmblattspinat
CHF 24.50 32.00

Cordon Bleu gefüllt mit Uelisbrunner-Käse, serviert mit hausgemachten Kartoffelstäben und der klassischen Wiener-Schnitzel-Garnitur. Vorab servieren wir ein Süppchen oder einen Mischsalat
CHF 36.50

KÄSE

Milchprodukte-Teller aus Tägertschi Aare- und Emmentaler mit Ballenbühl-Mutschli, serviert mit wenig Kartoffeln und einer Kräuterquarkcreme
CHF 12.50

DESSERT

Milch & Honig Creme & Schnitte, Frappe und bunte Früchte CHF 11.00

Banane-Träumli mit dreierlei Schokolade dazu Pistache- und Vanilleglace, Schlagrahm und gehobelten und gebackenen Mandeln
CHF 11.50