

Mit Wild und Pilz in den Winter

SAISONALES SCHLOSSGUT-WAHLMENU, KREIERT NACH JAHRESZEIT

Herbstzeit ist Wildzeit, aber auch Pilzzeit. Aus aktuellem Anlass verlängern wir die leicht angepasste Karte bis zu den Festtagen. Wir kombinieren saisonale Produkte zu spannenden Gerichten. Dazu haben wir ein paar Herbstfrüchte in der Umgebung gepflückt und verarbeitet: Schwarzdorn, Kornelkirschen und Hagenbutten haben wir im Umkreis vom Schlossgut geerntet. Auch Haselnüsse wachsen in der Böschung neben und die Baumnüsse sogar auf dem Spielplatz. Wir finden es spannend, wieder zu lernen, die einfachen Produkte zu verarbeiten. Lassen Sie es sich schmecken!

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 52.00

Vier Gänge CHF 58.00

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Flaschenweine im Offenausschank:

Sauvignon Blanc Geneve oder

Pinot Noir Golette Chamoson **1 dl CHF 7.00**

Suure Moscht mit/ohne Alk. **5 dl CHF 5.80**

Bernsteinfarbiges Weihnachtsbier **3 dl CHF 4.20**

Apfelmoscht naturtrüb **3 dl CHF 4.00**

KALTE VORSPEISEN

Gebratene Pfifferlinge auf Nüsslersalat

mit Kürbis & Kernen an Nuss-Sauce

CHF 9.80 14.80

Carpaccio vom Hirsch mit Sommertrüffel an

Schwarzdorn mit Bündner Röteli und

marinierten Steinpilzen

CHF 16.50 24.50

SUPPEN & CO

Sämige Kürbiscremesuppe mit

Kürbiskernen und Rahmhaube

CHF 8.80 14.50

Grobkörnige Pilz-Rahmsuppe mit Kräuter-

Brotchips und einer Pilz-Quiche-Ecke

CHF 8.80 14.50

KRUSTENTIER & VEGETARISCH

UrDinkel Krausnudeln aus dem Emmental mit

grünem Curry, Lauch-, Peperoni-, und

Zucchettigemüse, umgeben von **Scampi**

CHF 24.50 32.50

Spätzli-Pfanne mit Pilzen, Rosenkohl,

Marroni überbacken und

mit **Sommertrüffel** bestreut.

CHF 19.50 24.50

HAUPTGERICHTE

Hirsch-Entrecote auf Steinpilz-Ragout,

Spätzli mit Marroniwürfel, Rotkraut, Rosenkohl

CHF 28.50 38.50

Rehwürfel an Kornel-Kirschensauce mit

gebratenen Morcheln garniert,

dazu Butterrösti, Rosenkohl und Kürbisgemüse

CHF 26.50 36.50

DESSERT

Schlehen und Hagenbuttertarte kombiniert,

dazu feine Haselnussglace und

ein Zwergorangenconfit

CHF 11.00

DESSERT

Von den Schlossgut-Bäumen

Soufflé Glace vom Eichel-Kaffee dazu eine

Baumnuß-Schnitte vom Spielplatz-Baum

begleitet von eingelegten

Kornelkirschen (mit Stein)

CHF 11.50