

Menükarte – Das servierte Winterbankett



Ein saisonales Menü, das mit echtem Kochhandwerk und viel Passion aus sorgfältig ausgewählten, möglichst lokalen Produkten zubereitet wird.

01 **Apéro** Heisse Marroni aus dem holzbefeuerten Ofen dazu herrlicher, hausgemachter Holunderbeerenwein

02 **Amuse-Bouche** Bierrettich gefüllt mit roten Linsen, Meerrettich und eingelegten Zwiebeln

03 **Saisonale Vorspeise**

- Carpaccio von bunten Randen mit Haselnuss-Tatar, Ziegenfrischkäsemousse und Gartenkresse
- oder
- Suppe vom gerösteten Hokkaido-Kürbis mit Kürbiskern-Öl und Pumpernickelerde
Ängelichnebeli und aufgeschlagene Butter mit Alpensalz

04 **Servierter Hauptgang**

- Im Kaffeebutter sanft gegarte Kalbshuft mit Datteljus
- oder
- Soja-Geschnetzelttes mit Truffeljus, dazu cremige Bramata Polenta-Törtchen und Karottenpüree

05 **Schmucker Dessertteller** Schokoladen-Tartelette mit dunkler Maracaibo-Schokolade, im Rotwein pochierte Birne, Birnenleder und Mini-Meringues



Kulinarische Erweiterungen **Bankett**

Austausch Vorspeise

- Gebeiztes Saiblingfilet mit süss-sauer mariniertem Gemüse, Weizenknusper und Dill-Senfsauce
- Hausgemachter veganer Lachs auf Kartoffelblini mit Aceto-Balsamico-Kaviar und eingelegten Zwiebelringen
- Waldpilzcrème-Suppe mit Sherry, Steinpilzgerste und Petersilienschaum

Preis: CHF 5.– pro Person

Austausch Hauptgang

Gebratenes Perlhuhn auf Kartoffelstock, dunkler Cranberry-Jus, geröstete Schwarzwurzeln und gedünstete Rosenkohlblätter

Austausch Dessert

Honig-Cheesecake, Karamellsauce, kandierter Blätterteig und gepuffter Weizen

Zusätzliche Vorspeise

Erweitern Sie das Dreigang-Menü auf vier Gänge gemäss obenstehender Auswahl an Vorspeisen

Preis: CHF 14.50 pro Person

Zusätzlicher Käsegang serviert

Alter Schlossberger Hartkäse – aus Zäziwil, 14 Monate im Keller gereift

Sommerhimu – Blauschimmelkäse mit Kuhmilch aus dem Gantrisch

La Bouse – samtiger Weisschimmelkäse aus dem Emmental, mit sagenhaften 55% FIT

Dazu hausgemachtes Fruchtebrot und Aprikosen-Chili-Chutney

Preis: CHF 11.50 pro Person