

Menükarte – Sonntagslunch Frühling & Sommer



Wenn sich Familien oder Freunde zum sonntäglichen Zusammensein treffen, dann liefern wir erlesene Qualität und vertraute Tradition. Unaufgeregt und persönlich, sodass Sie das Miteinander und die angeregten Gespräche am reichhaltigen Mittagsbuffet geniessen können.

01 Beim Eintreffen

- Hausgeröstete Togarashi-Gewürzmandeln • Seeländer Gemüsechips • Taggiasche-Oliven aus Apulien • Mit Minze marinierte Wassermelone

02 Apéro-Buffer

- Alter Schlossberger Hartkäse – aus Zäziwil, 14 Monate im Keller gereift
- La Bouse – samtiger Weisseschimmelpilz aus dem Emmental dazu Aprikosen-Chili-Chutney
- Rosmarin-Focaccia mit Alpensalz
- Grillierter Lauch mit Zitrone und Pinienkernen
- Trockenwurst der Metzgerei Balsiger in Wattenwil

03 Hauptgangbuffet

- Geschmorte geräucherte Rindsschulter
- Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Thymian
- Ratatouille
- Frühlingsbutter
- Vegetarisch: Gemüsestrudel mit Portobello-Pilzen und grünen Bohnen

Dessertbuffet

- Grossmutter's Gugelhopf mit Rüeblen, Haselnüssen und Grand-Cru-Schokolade
- Glädus Glace aus Boll

Kulinarische Erweiterungen **Sonntagslunch**

Austausch Hauptgang

- Sommerlicher Hackbraten mit Peperoni, getrockneten Tomaten und Kräuter-Spinat Spätzli
- Geröstetes Ofengemüse
- Chimichurry
- Tomatensauce mit Basilikum
- Vegetarisch: Nussbraten mit Tomaten und Mozzarella

- Poulet-Stroganoff mit Peperoni und geräuchertem Paprika
- Hausgemachte Rösti
- BBQ-Blumenkohl aus dem Smoker
- Vegetarisch: Waldpilz-Stroganoff mit Peperoni und geräuchertem Paprika

Erweiterung Dessertbuffet mit kleinen Köstlichkeiten

- Grand-Cru-Truffeskuchen mit Schokolade von Max Felchlin
 - Steinobst-Salätchen mit Marsala und Mandelknusper
 - Kirschen-Mandeltartelette
 - Saisonales Beerenmousse
- + CHF 5.- pro Person