

Menükarte – Sonntagslunch Herbst & Winter



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

02 Apéro-Buffer

- Alter Schlossberger Hartkäse – aus Zäziwil, 14 Monate im Keller gereift
- La Bouse – samtiger Weisschimmelkäse aus dem Emmental dazu hausgemachtes Apfel-Rotkohl-Chutney
- Dörripflaumen-Focaccia mit Alpensalz
- Kürbiscremesuppe vom gerösteten Hokkaidokürbis
- Trockenwurst der Metzgerei Balsiger in Wattenwil

03 Hauptgangbuffet

- Tessiner Brasato al Merlot
- Kartoffelstock
- Zweifarbiges Karottengemüse
- Kräftige Rotweinsauce
- Vegetarisch: Kartoffel-Waldpilz-Gulasch

04 Dessertbuffet

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

Kulinarische Erweiterungen **Sonntagslunch**

Austausch «Beim Eintreffen»

- Frische Marroni
 - Apfelpunsch
 - Glühwein
- + CHF 3.- pro Person

Austausch Hauptgang

- Siedfleisch vom Rind
- Petersilien-Kartoffeln
- Gedünstete Dörrbohnen
- Meerrettichsauce
- Vegetarisch: Kartoffel-Randenstrudel

oder

- Glasierte Kalbsbäggli
- Französischer Kartoffelgratin
- Geschmortes Rotkraut
- Vegetarisch: Seitangeschnetzeltes mit Äpfeln und Marroni

Erweiterung Dessertbuffet mit kleinen Köstlichkeiten

- Grand-Cru-Truffeskuchen mit Schokolade von Max Felchlin
 - Orangensalat mit getrockneten Feigen
 - Marroni-Tartelette mit weisser Schokolade
 - Zwetschgenmousse
- + CHF 5.- pro Person

Erweiterung Dessertbuffet

Matcha-Waffeln mit Schokoladensauce

+ CHF 9.50 pro Person