

SCHLOSSDAMEN UND BURGHERREN

Silvester Menü 2018 – Fleisch

CRÊPEROULADE GEFÜLLT MIT RAUHLACHS UND MEERETTICHFRISCHKÄSE

Unser Würzbissen zur Eröffnung des Abends – wird mit den Fingern gegessen

POULETKOKOSSUPPE MIT SATAYSPIESSCHEN

Die Wintersuppe – eine tolle Kombination aus „süss“ und „würzig“

SCHLOSS SALAT MIT KARAMELLISIERTEN KÜRBISKERNEN

Gemischter Blattsalat mit unserem Hausdressing garniert mit karamellisierten Kürbiskernen

EINGEWICKELTE JAKOBSMUSCHEL MIT EXOTISCHER BEGLEITUNG

Jakobsmuschel im Speckmantel auf einem Mango-Minze-Salat

RINDSENTRECÔTE MIT SAUCE BÉARNAISE, KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE

Das Beste vom Rind am Stück gebraten, serviert mit Sauce Béarnaise, hausgemachtem Kartoffelgratin und Ofengemüse

DESSERTÜBERASCHUNG

Dessert-Teller „Schloss“

CHF 115 PRO PERSON

SCHLOSSDAMEN UND BURGHERREN

Silvester Menü 2018 – Fleischlos

CRÊPEROULADE GEFÜLLT MIT MEERETTICHFRISCHKÄSE

Unser Würzbissen zur Eröffnung des Abends – wird mit den Fingern gegessen

KOKOSSUPPE MIT TOFUSPIESSCHEN

Die Wintersuppe – eine tolle Kombination aus „süss“ und „würzig“

SCHLOSS SALAT MIT KAMELISIERTEN KÜRBISKERNEN

Gemischter Blattsalat mit unserem Hausdressing garniert mit karamellisierten Kürbiskernen

FRÜHLINGSROLLE AUF MANGO-MINZE-CHUTNEY MIT SÜSS-SCHARFEM CHILI DIP

Frittierte Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse auf Mango-Minze-Salat, angerichtet mit einem süss-scharfem Chili Dip

PAUKENSCHLÄGERPILZ MIT SAUCE BÉARNAISE, KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE

Sautierter Paukenschlägerpilz auch bekannt als Parasolpilz, serviert mit Sauce Béarnaise, hausgemachtem Kartoffelgratin und Ofengemüse

DESSERTÜBERASCHUNG

Dessert-Teller „Schloss“

CHF 100 PRO PERSON (FLEISCHLOS)