

Frühling im Schloss

Frühling-Vorspeisen

Frühlingssalat Mischsalat / Balsamico Vinaigrette / Spargeln / Saisonales Gemüse / Morcheln	18.00
Cremiger Burrata Spargel / Erbsen / Radieschen / Zitronen-Vinaigrette / Kräuter Öl / Pinienkernen	22.00
Tartar vom Schweizer Rind Kernen / Senf-Mayonnaise / Eigelb creme / Kräutersalat / Eingelegtes Gemüse	25.00
Ceviche von der Bremgarten Forelle Zitrusfrucht / Gurke / Avocado / Radieschen / Buttermilch / Dill / Gepuffter Reis	24.00

Frühling-Zwischengänge

Frühlingshafte Spargelsuppe Croutons / Schnittlauch / Kräuteröl	14.00
Hausgemachtes Veganes Spinat Ravioli Vegane Salbei Butter / Morcheln / Saisonales Gemüse	24.00 / 38.00
Hausgemachte Gnocchi Morchel Velouté / Grüne Spargeln / Erbsen / Zitrone / Kräutersalat	24.00 / 38.00

Frühling-Hauptgänge

Rindsfilet vom Weiderind Kartoffel-Mousseline / Saisonales Gemüse / Thymianjus	59.00
Niedergegarter Lammrücken mit Kräuterkruste Tessiner Polenta / Grüner Spargel / Morcheln / Erbsen / Frühlingszwiebeln / Kalbsjus	56.00
Filet vom Schweizer Bachsaibling Safran Beurre Blanc / Kohlrabi / Jungen Kartoffeln / Erbsen / Kräutersalat	48.00
Im Ofen geröstetes Sellerie Steak Veganer Jus / Grüner Spargel / Morcheln / Erbsen / Junge Kartoffeln / Kräuter Öl	34.00

Frühling-Dessert

Erdbeere und Rhabarber Vanille / Rhabarber-Erdbeerkompott / Buttercrumble / Sauerrahm / Holunder	17.00
---	-------

Sommer im Schloss

Sommer-Vorspeise

Sommerlicher Blattsalat Balsamico-Vinaigrette / Bunte Tomaten / Gurke / Radieschen / Avocado / Kernen	16.00
Cremiger Burrata Bunte Tomaten / Pfirsich / Basilikum / Pinienkernen / Kräuter Öl	22.00
Carpaccio vom Schweizer Weiderind Parmesan / Olivenöl / Zitrone / Pinienkernen / Rucola / Maggia Pfeffer	24.00
Handgeschnittenes Tatar vom Yellowfin-Thunfisch Soja-Ingwer Schaum / Sesam / Avocado / Shiso / Gepuffter Reis / Sakura Kresse	25.00

Sommer-Zwischengänge

Erdbeere Gazpacho Kräuter Öl / Croutons / Johannisbeeren / Zitronenmelisse	14.00
Hausgemachtes Veganes Spinat Ravioli Tomatenfond / Sommer Gemüse / Basilikum / Kräuteröl	24.00 / 38.00
Hausgemachte Gnocchi Bunte Tomaten / Burrata / Basilikum / Zitrone / Pinienkernen / Parmesan	25.00 / 39.00

Sommer-Hauptgänge

Rindsfilet vom Weiderind Kartoffel-Mousseline / Saisonales Gemüse / Thymianjus	59.00
Hausgereiftes Dry Aged Rib-Eye Steak Pommes Dauphine / Sommergemüse / Kirschtomaten / Rosmarinjus / Kresse	56.00
Atlantisches Seeteufel Medaillon Estragon Beurre Blanc / Safran Risotto / Ratatouille Gemüse / Kresse	49.00
Langsam Gerösteter Blumenkohl Kartoffel-Mousseline / Confierten Zwiebeln / Parmesan / Bunte Tomaten / Kräuter Öl	34.00

Sommer-Dessert

Hausgemachtes Schweizer Merengue Beeren / Vanille / Minze / Doppelrahm / Erdbeeren	16.00
---	-------

Herbst im Schloss

Herbst-Vorspeisen

Herbstlicher Nüsslisalat Apfel-Balsamico Vinaigrette / Ei / Croutons / Sprossen	18.00
Carpaccio von der Winter Rande Ziegenkäsemousse / Kernen / Avocadocreme / Apfel-Vinaigrette / Herbstsalat	20.00
Dünn Aufgeschnittene Kalbsterrine Senfcreme / Birnen Chutney / Eingelegten Pilzen / Kresse / Kräuteröl / Crostini	22.00
Tartar vom Swiss Alpine Lachs Meerrettich Creme / Eingelegten Randen / Dill / Knuspriger Reis / Senfkörner	23.00

Herbst-Zwischengänge

Herbstliche Kürbissuppe Kürbiskernen / Kürbiskernöl / Ingwer	14.00
Hausgemachte vegane Maultaschen von der geräucherten Kartoffel Pilzjus / Saisonales Gemüse / Salbei	24.00/ 38.00
Hausgemachte Malfatti Babyspinat / Hokkaido Kürbis / Parmesan / Nussbutter / Federkohlchips	24.00/ 38.00

Herbst-Hauptgänge

Rindsfilet vom Weiderind Kartoffelgratin / Saisonales Gemüse / Portweinjus	59.00
Gebratener Hirschrücken Rotwein-Kaffee-Jus / Briocheknödel / Rotkraut / Rosenkohl / Maronicreme / Granny Smith Apfel-Vinaigrette	56.00
Sautiertes Zanderfilet Rahm-Sauerkraut / Birne / Kartoffelstroh / Grünes Öl / Kräutersalat	48.00
Variation vom Kürbis Kartoffel Mille Feu / Kürbis Crumble / Geschmorter Kürbis / Kürbiskernöl	34.00

Herbst-Dessert

Lauwarme Zwetschgen Vanille / Zimtcrumble / Zwetschgenkompott / Portwein / Haselnuss	16.00
---	-------

Winter im Schloss

Winter-Vorspeisen

Nüsslisalat vom Hof Apfel-Balsamico Vinaigrette / Randen / Radisli / Baumnüsse	18.00
Tartar vom Wurzelsellerie Schwarzen Trüffel / Petersilien Öl / Parmesan / Kapern	21.00
Carpaccio vom Schweizer Weiderind Nüsslisalat / Pflaumenchutney / Selleriecreme / Parmesan / Haselnüsse	25.00
Geräucherter Saibling Randen / Meerrettich / Dill / Buttermilch / Kräuteröl	24.00

Winter-Zwischengänge

Winterliche Pastinaken Suppe Zimt / Granny Smith Apfel / Grünes Öl	14.00
Hausgemachtes Pilz Ravioli Vegane Salbei Butter / Pilzragout / Saisonales Gemüse	24.00 / 38.00
Hausgemachte Malfatti Babyspinat / Hokkaido Kürbis / Parmesan / Nussbutter / Federkohlchips	25.00 / 39.00

Winter-Hauptgänge

Rindsfilet vom Weiderind Kartoffelgratin / Saisonales Gemüse / Portweinjus	59.00
48h geschmortes Kalbskopfbäggli Kalbsjus / Kartoffel-Mousseline / gebratenen Waldpilzen / Wintergemüse	56.00
Confierter Winter-Kabeljau Miso Beurre Blanc / Selleriecreme / Geschmorter Lauch / Knusprige Kartoffeln	46.00
Cremiger Waldpilz-Risotto Haselnuss / Kerbel / Gebackener Hokkaido Kürbis	34.00

Winter-Dessert

Variation von der Felchelin Schokolade Mousse / Brownie / Joghurt / Mandarine / Bruch-Schokolade	17.00
---	-------

Dessert im Schloss

Zusätzlich zu den saisonalen Desserts stehen Ihnen folgende Kreationen zur Auswahl:

Cremiges Panna Cotta / Saisonaler Frucht / Minze / Vanille	13.00
Kokosnuss Panna Cotta (Vegan) / Kokos / Vanille / Saisonale Frucht	13.00
Hausgemachtes Tiramisu / Kaffee / Biskuit / Mascarpone / Kakao	14.00
Mousse von der Felchelin Schokolade / Saisonale Frucht / Gebrannten Mandeln	14.00
Crème Brûlée / Brauner Zucker / Vanille	15.00
Exotische Mango Crème (Vegan) / Mango / Gebrannte Mandeln / Zitrone	14.00
Dreierlei Glace oder Sorbet von der Gelateria Dieci	12.00

Dessertbuffet im Schloss

Dessertbuffet mit 5 Komponente	22.00
Dessertbuffet mit 5 Komponente plus Schloss-Schokoladenbrunnen mit Fruchtspiesse	30.00

Cremiges Panna Cotta / Saisonaler Frucht / Minze / Vanille

Kokosnuss Panna Cotta (Vegan) / Kokos / Vanille / Saisonale Frucht

Hausgemachtes Tiramisu / Kaffee / Biskuit / Mascarpone / Kakao

Mousse von der Felchelin Schokolade / Saisonale Frucht / Gebrannten Mandeln

Crème Brûlée / Brauner Zucker / Vanille

Auswahl an Exotischen Früchten (Vegan) / Ananas / Kiwi / Mango / Melone

Auswahl an frischen Beeren (Vegan) / Erdbeeren / Himbeeren / Blaubeeren

Exotische Mango Crème (Vegan) / Mango / Gebrannte Mandeln / Zitrone

Glace oder Sorbet von der Gelateria Dieci

Schloss-Schokoladenbrunnen mit Fruchtspiesse	12.00
--	-------

Käsebuffet im Schloss

Erlesene Käseauswahl von Rolf Beeler 4 Sorten	20.00
Hausgemachtes Früchtebrot / Feigensenf / Früchte	

Ganzes Jahr erhältlich

Zusätzlich zu den saisonalen Hauptgängen stehen Ihnen folgende Gerichte zur Auswahl:

Fleisch

Knusprige Maispoularde	39.00
Thymian Jus / Cremige Polenta / Saisonales Gemüse	
Geschmorter Schloss Brasato	41.00
Jus / Kartoffelstock / Saisonales Gemüse / Kresse	
Im Ofen gebackener Schloss-Hackbraten	38.00
Jus / Kartoffelstock / Saisonales Gemüse	

Fisch

Confierter Swiss Alpine Lachs	44.00
Würzige Curry Sauce / Pak Choi / Kräuterreis	
Sautierter Wolfsbarsch	48.00
Beurre Blanc / Kartoffel Mille Feu / Grüner Spinat	

Vegetarisch

Cremiger Safran Risotto	34.00
Confierte Tomaten / Parmesan / Basilikum / Pinienkernen	

Vegan

Hausgemachtes veganes Spinat Ravioli	38.00
Vegane Salbei Butter / Pinienkernen / Saisonales Gemüse	