



schlossmünchenwiler

Frühlingskarte

Vorspeisen / Entrées

Weizenkernsuppe mit hausgemachter Rouille und schwarzem Ciabatta

Soupe aux graines de blé avec rouille maison et ciabatta noire

CHF 14.50

**Hausgebeizter Schweizer Lachs Asia Style mit geröstetem Sesam
geräucherte Brokkolimousse und Tomatenkaviar**

Saumon suisse mariné maison Asia Style avec sésame grillé
mousse de brocoli fumé et caviar de tomates

CHF 20.50

Hauptgänge/ Plats principaux

**Rosa gebratenes Kalbsrückensteak vom Schweizer Weidekalb
Morchel-Brandy-Sauce mit hausgemachten Pommes Duchesse
grüner Spargel**

Steak de veau de pâturage suisse rôti
sauce au brandy et aux morilles avec pommes duchesse maison
asperges vertes

CHF 54.50

**Gotthard Zander vom Grill mit Meerrettich-Velouté
Seeländer Polenta und rotem Blumenkohl**

Sandre du Gothard grillé avec velouté de raifort
polenta du Seeland et chou-fleur rouge

CHF 48.00



schlossmünchenwiler

Hauptgänge/ Plats principaux

Hausgemachte Süsskartoffel-Gnocchi mit Salbei-Zitronenbutter Pekannuss-Granola

Gnocchi de patates douces maison au beurre de sauge et citron
granola aux noix de pécan

CHF 29.50

Desserts

Honigkuchen-Millefeuille mit Grand-Marnier-Orangenfilets Millefeuille de gâteau au miel avec filets d'orange au Grand Marnier

CHF 14.50

Mohn-Marzipancreme im Blätterteighut Crème d'amandes au pavot dans un chapeau de pâte feuilletée

CHF 14.50