

# À la Carte

## Mittagsmenü / Menu du midi Montag / Lundi

**Suppe vom geschmorten Sellerie und gebratenen Pilzen**  
Soupe de céleri braisé aux champignons sautés

\* \* \* \*

**Poulet-Saltimbocca mit Rotweinjus**  
**Spinatrisotto**  
Saltimbocca de poulet avec jus au vin rouge  
risotto aux épinards

oder/ou

**Riesling-Risotto mit Babyblattspinat**  
**Gemüseknusper**  
Risotto au riesling avec jeunes épinards  
croustillant de légumes

\* \* \* \*

**Blätterteigkrapfen mit Quarkfüllung und Zwetschgencoulis**  
**weisse Schokoladendrops**  
Beignets de pâte feuilletée fourrés au fromage blanc et coulis de pruneaux  
gouttes de chocolat blanc

Unser heutiges Fleisch kommt aus der Schweiz.  
Notre viande vient de la Suisse.

Falls Sie Fragen zu den allergenen Stoffen in unseren Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
Si vous avez des questions concernant les substances allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.

**Drei-Gang-Menu mit Schlosswasser**  
Menu trois plats avec eau du château  
**CHF 29.50**

**Zwei-Gang-Menu mit Schlosswasser**  
Menu deux plats avec eau du château  
**CHF 25.00**

## Abendmenü / Menu du soir Montag / Lundi

**Cüpli Champagner Nicoals Feuillate AOC Brut**  
Coupe de champagne Nicoals Feuillate AOC Brut  
10cl CHF 9.00

**Kräuter-Oliven-Crêpes mit Artischockensalat  
Rotkohl-Chutney**  
Crêpes aux olives et aux herbes avec salade d'artichauts  
chutney de chou rouge

\* \* \* \*

**Marinierte Spare Ribs mit Pommes Frites und Saisongemüse**  
Spare ribs marinés avec pommes frites et légumes de saison

oder/ou

**Konfiertes Kabeljau (NOR) mit Champagnersauce  
Tagliatelle und geschmorter Pak-Choi**  
Cabillaud confit avec sauce au champagne  
tagliatelles et pak-choï braisé

oder/ou

**Tagliatelle mit Steinpilzcreme und gehobelten Sbrinz  
Orangen-Paprika-Öl**  
Tagliatelle à la crème de cèpes et au sbrinz râpé  
huile à l'orange et au paprika

\* \* \* \*

**Aprikosenknödel an karamellisierten Butterstreusel  
Schokoladensauce**  
Quenelles d'abricots au crumble au beurre caramélisé  
sauce au chocolat

**Menu inklusive Schlosswasser**  
Menu avec eau du château  
CHF 49.50

**Unsere Weinempfehlung**  
Notre recommandation de vin  
**Vully AOC Pinot Noir**  
**Domaine-Chervet, Praz-Vully, Pinot Noir**  
10cl CHF 8.50

# À la Carte

## Mittagsmenü / Menu du midi Dienstag / Mardi

### **Kürbis-Papaya-Suppe geröstetes Currybrot**

Soupe à la citrouille et à la papaye  
pain au curry grillé

\*\*\*\*

### **Kalbsschulterwürfel mit Safransauce Seeländer-Polenta und Mandelbrokkoli**

Cubes d'épaule de veau avec sauce au safran  
Polenta du Seeland et brocoli aux amandes

oder/ou

### **Geschmorter roter Chicorée mit weisser Balsamicosauce Linsen-Peperoni-Gemüse**

Chicorée rouge braisée avec sauce balsamique blanche  
lentilles et poivrons

\*\*\*\*

### **Halbgefrorenes von der Haselnuss und Krokant**

Semi-glacé de noisette et croquant

Unser heutiges Fleisch kommt aus der Schweiz  
Notre viande vient de la Suisse.

Falls Sie Fragen zu den allergenen Stoffen in unseren Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Si vous avez des questions concernant les substances allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.

### **Drei-Gang-Menu mit Schlosswasser**

Menu trois plats avec eau du château  
**CHF 29.50**

### **Zwei-Gang-Menu mit Schlosswasser**

Menu deux plats avec eau du château  
**CHF 25.00**

Abendmenü / Menu du soir  
Dienstag / Mardi

**Cüpli Champagner Nicoals Feuillate AOC Brut**  
Coupe de champagne Nicoals Feuillate AOC Brut  
10cl CHF 9.00

**Tatar vom Ofengemüse mit Avocadomousse**  
**Rote-Betecreme**  
Tartare de légumes au four avec mousse d'avocat  
crème de betterave rouge

\*\*\*\*

**Spanferkelrücken (CH) aus dem Ofen mit Gremolatajus**  
**Gebackene Kartoffeln und jungen Lauch**  
Dos de cochon de lait au four avec gremolatajus  
pommes de terre cuites au four et jeunes poireaux

oder/ou

**Gedämpftes Heilbuttfilet (DK) mit Orangen-Chili-Butter**  
**Fregola und gedörrte Bohnen**  
Filet de flétan cuit à la vapeur avec beurre à l'orange et au chili  
Fregola et haricots secs

oder/ou

**Fregola Sarda mit jungem Lauch**  
**Parmesanknusper**  
Fregola Sarda aux jeunes poireaux  
Croustillant au parmesan

\*\*\*\*

**Tiramisù 2024**  
Tiramisù 2024

**Menu inklusive Schlosswasser**  
Menu avec eau du château  
CHF 49.50

**Unsere Weinempfehlung**  
Notre recommandation de vin  
**Vully AOC Pinot Noir**  
**Domaine-Chervet, Praz-Vully, Pinot Noir**  
10cl CHF 8.50

## À la Carte

### Mittagsmenü / Menu du midi Mittwoch / Mercredi

**Brunnenkresse-Suppe mit konfierten Gemüsestreifen**  
Soupe au cresson avec lamelles de légumes confits

\*\*\*\*

**Rindsbäggli mit Merlotsauce**  
**Schmorgemüse und Kräuterspätzle**  
Joues de bœuf avec sauce au merlot  
légumes braisés et spaetzle aux herbes

oder/ou

**Orecchiette an Zucchini-Datteltomatencreme**  
**Olivenrucola**  
Orecchiette à la crème de courgettes et de tomates dattes  
roquette aux olives

\*\*\*\*

**Crêpes Suzette façon château**  
Crêpes Suzette façon château

Unser heutiges Fleisch kommt aus der Schweiz.  
Notre viande vient de la Suisse.

Falls Sie Fragen zu den allergenen Stoffen in unseren Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
Si vous avez des questions concernant les substances allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.

**Drei-Gang-Menu mit Schlosswasser**  
Menu trois plats avec eau du château  
**CHF 29.50**

**Zwei-Gang-Menu mit Schlosswasser**  
Menu deux plats avec eau du château  
**CHF 25.00**

Abendmenü / Menu du soir  
Mittwoch / Mercredi

**Cüpli Champagner Nicoals Feuillate AOC Brut**  
Coupe de champagne Nicoals Feuillate AOC Brut  
**10cl CHF 9.00**

**Gemüseterrine mit Spinatvelouté**  
**Seeländer Karottenmousse**  
Terrine de légumes avec velouté d'épinards  
Mousse de carottes du Seeland

\*\*\*\*

**Kalbsgeschnetzeltes (CH) Zürcher Art mit Butterrösti und gratinierter Fenchel**  
Emincé de veau à la zurichoise avec roesti et fenouil gratiné

oder/ou

**Rotbarschfilet (EU) mit Kerbelsauce**  
**schwarzer Reis und violetter Blumenkohl**  
Filet de rouget avec sauce au cerfeuil  
riz noir et chou-fleur violet

oder/ou

**Hausgemachte Kartoffelgalette mit pochiertem Ei**  
**Grünerbsensauce und Auberginen-Crumble**  
Galette de pommes de terre maison à l'œuf poché  
sauce aux pois verts et crumble d'aubergines

\*\*\*\*

**Baileys-Panna Cotta und gebackenem Apfelring**  
Panna cotta au Baileys et anneau de pomme au four

**Menu inklusive Schlosswasser**  
Menu avec eau du château  
**CHF 49.50**

**Unsere Weinempfehlung**  
Notre recommandation de vin  
**Vully AOC Pinot Noir**  
**Domaine-Chervet, Praz-Vully, Pinot Noir**  
**10cl CHF 8.50**

# À la Carte

## Mittagsmenü / Menu du midi Donnerstag / Jeudi

**Orientalische Linsensuppe mit Korianderpesto**  
Soupe de lentilles à l'orientale avec pesto de coriandre

\*\*\*\*

**Ossobuco vom Schwein mit Barolojus  
Eblysotto und Selleriemousse**  
Ossobuco de porc avec jus de Barolo  
Eblysotto et mousse de céleri

oder/ou

**Linguini all'arrabiata  
mit Parmesan und Kräuteröl**  
Linguini all'arrabiata  
avec parmesan et huile aux herbes

\*\*\*\*

**Himbeer-Tartelette**  
Tartelette aux framboises

Unser heutiges Fleisch kommt aus der Schweiz.  
Notre viande vient de la Suisse.

Falls Sie Fragen zu den allergenen Stoffen in unseren Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
Si vous avez des questions concernant les substances allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.

**Drei-Gang-Menu mit Schlosswasser**  
Menu trois plats avec eau du château  
**CHF 29.50**

**Zwei-Gang-Menu mit Schlosswasser**  
Menu deux plats avec eau du château  
**CHF 25.00**

# Abendmenü / Menu du soir Donnerstag / Jeudi

**Cüpli Champagner Nicoals Feuillate AOC Brut**  
Coupe de champagne Nicoals Feuillate AOC Brut  
10cl CHF 9.00

**Ravioli Verdura an Gruyère-Espuma  
Peperonisauce**  
Ravioli Verdura à l'espuma de gruyère et sauce aux poivrons

\*\*\*\*

**Geschmortes Kalbsschulterfilet (CH) an seiner Sauce  
Kartoffelmousseline und Ofenkürbis**  
Epaule de veau braisé à sa sauce  
mousseline de pommes de terre et courge au four

oder/ou

**Seeteufel (EU) mit schwarzem Sesam  
japanische Hollandaise mit Meeresspargel und Duftreis**  
lotte au sésame noir  
hollandaise japonaise avec asperges de mer et riz parfumé

oder/ou

**Babymais im Tempurateig mit schwarzem Sesam  
japanische Hollandaise mit Meeresspargel und Duftreis**  
Bébé maïs en pâte à tempura au sésame noir  
hollandaise japonaise avec asperges de mer et riz parfumé

\*\*\*\*

**Saisonale geeiste Profiterole mit Salted Karamellsauce**  
Profiterole glacée de saison avec sauce au caramel salé

**Menu inklusive Schlosswasser**  
Menu avec eau du château  
CHF 49.50

**Unsere Weinempfehlung**  
Notre recommandation de vin  
**Château de Praz Réserve Rouge**  
Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet, Vully  
Gamaret  
10cl CHF 10.50



# À la Carte

## Mittagsmenü / Menu du midi Freitag / Vendredi

**Gemüse-Consommé Royale**  
Consommé de légumes Royale

\*\*\*\*

**Red Snapper mit Kürbissauce  
Kichererbsengemüse**  
Red Snapper avec sauce à la citrouille  
Légumes aux pois chiches

oder/ou

**Pot au Feu von der Kichererbse  
gebackene Zucchettisticks**  
Pot au feu de pois chiches  
bâtonnets de courgettes cuits au four

\*\*\*\*

**Mille feuilles von der Passionsfrucht**  
Mille feuilles de fruit de la passion

Unser heutiger Fisch kommt aus Sri Lanka.  
Notre poisson vient de Sri Lanca.

Falls Sie Fragen zu den allergenen Stoffen in unseren Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
Si vous avez des questions concernant les substances allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.

**Drei-Gang-Menu mit Schlosswasser**  
Menu trois plats avec eau du château  
**CHF 29.50**

**Zwei-Gang-Menu mit Schlosswasser**  
Menu deux plats avec eau du château  
**CHF 25.00**

# Abendmenü / Menu du soir Freitag / Vendredi

**Cüpli Champagner Nicoals Feuillate AOC Brut**  
Coupe de champagne Nicoals Feuillate AOC Brut  
**10cl CHF 9.00**

**Pastinaken-Flan mit Kräuter-Ricotta-Creme  
fermentierte rote Zwiebel**  
Flan de panais avec crème de ricotta aux herbes  
oignon rouge fermenté

\*\*\*\*

**Geräuchertes Schweinsnierstück (CH) mit Pommery-Senf-Sauce  
Champagnerkraut und gedämpfter Erika-Kartoffel**  
Filet mignon de porc fumé avec sauce à la moutarde Pommery  
chou de Champagne et pomme de terre Erika cuite à la vapeur

oder/ou

**Lachsfilet (NOR) Wellington mit Chasselas-Sauce und Pfälzer-Püree**  
Filet de saumon Wellington avec sauce au chasselas et purée du Palatinat

oder/ou

**Geräucherter Tofu im Blätterteig  
Chasselassauce und Pfälzer-Püree**  
Tofu fumé en pâte feuilletée  
sauce au chasselas et purée du Palatinat

\*\*\*\*

**Cheesecake von der Bündner Nusstorte**  
Cheesecake de la tourte aux noix des Grisons

**Menu inklusive Schlosswasser**  
Menu avec eau du château  
**CHF 49.50**

**Unsere Weinempfehlung**  
Notre recommandation de vin  
**Château de Praz Réserve Rouge**  
**Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet, Vully**  
**Gamaret**  
**10cl CHF 10.50**

# À la Carte

## Mittagsmenü / Menu du midi Samstag / Samedi

### **Suppe vom Safrankohlrabi mit Maisbrotknusper**

Soupe de chou-rave safrané avec croustillant de pain de maïs

\*\*\*\*

### **Fasanenbrust (UK) an Steinpilz-Trüffelrahm gebratenem Kartoffelknödel und Rotweinkohl**

poitrine de faisan (UK) à la crème de truffes aux cèpes  
quenelles de pommes de terre sautées et chou au vin rouge

oder/ou

### **Rotes Eglifilet (EST) mit Curry-Espuma und roten Estragon-Reis**

Filet de perche rouge (EST) avec espuma de curry et riz rouge à l'estragon

oder/ou

### **Flammierte Capuns mit Curry-Espuma und roten Estragon-Reis**

Capuns flambés avec espuma au curry et riz rouge à l'estragon

\*\*\*\*

### **Rosenblütensorbet mit Dattelcreme**

Sorbet à l'eau florale de rose avec crème de dattes

Falls Sie Fragen zu den allergenen Stoffen in unseren Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
Si vous avez des questions concernant les substances allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.

### **Drei-Gang-Menu mit Schlosswasser**

Menu trois plats avec eau du château

**CHF 29.50**

### **Zwei-Gang-Menu mit Schlosswasser**

Menu deux plats avec eau du château

**CHF 25.00**

# Abendmenü / Menu du soir Samstag / Samedi

**Cüpli Champagner Nicoals Feuillate AOC Brut**  
Coupe de champagne Nicoals Feuillate AOC Brut  
**10cl CHF 9.00**

**Schwarzer Heilbutt (Atlantik) geräuchert auf Buchweizen-Blini**  
**Kräutersalat und Forellenrogen**  
Flétan noir fumé sur blinis au sarrasin  
salade d'herbes et œufs de truite

\*\*\*\*

**Rindsfiletwürfel (CH) mit Peperoni-Pilzsauce**  
**Pappardelle und gebackener Federkohl**  
Filet de bœuf en cubes à la sauce aux poivrons et aux champignons  
pappardelle et chou frisé cuit au four

oder/ou

**Doradenfilet (GR) mit Parmesankruste mit Tomatenschaum**  
**Spinatgnocchi und Gartenkresse**  
Filet de dorade en croûte de parmesan avec mousse de tomates  
gnocchi d'épinards et cresson de jardin

oder/ou

**Spinatgnocchi an Steinpilz-Trüffelrahm**  
**Tomatenschaum und Gartenkresse**  
Gnocchi d'épinards à la crème de cèpes et de truffes  
mousse de tomates et cresson de jardin

\*\*\*\*

**Schokoladenfondant mit flüssigem Kern und Vanillegefrorenes**  
Fondant au chocolat avec noyau tiède et vanille semi congelé

**Menu inklusive Schlosswasser**  
Menu avec eau du château  
**CHF 49.50**

**Unsere Weinempfehlung**  
Notre recommandation de vin  
**Château de Praz Réserve Rouge**  
**Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet, Vully**  
Gamaret  
**10cl CHF 10.50**