



Apéro- und Bankettvorschläge Schloss Münchenwiler

Liebe Gäste

Lassen Sie sich von der Parkanlage und der aussergewöhnlichen Architektur von Schloss Münchenwiler inspirieren. Feiern Sie bei uns ein schönes Fest unter guten Freunden. Das Schloss Münchenwiler bietet Ihnen zahlreiche individuelle Möglichkeiten zur Gestaltung Ihres Festanlasses.

Köstliche Genüsse aus Schlossküche und Schlosskeller: unser Küchenchef Mario Hübner und sein Team lassen sich von der französisch-burgundischen Küche inspirieren, kombiniert mit eleganten Einflüsse aus aller Welt bringen Ihnen kreative und originelle Speisen auf Ihre Teller, nicht nur für den Gaumen aber auch für das Auge, ein Hochgenuss. So verwöhnen wir auch Sie mit einer klassisch traditionellen Menüfolge - präsentiert mit Leichtigkeit und Eleganz.

Unsere Menüvorschläge zeigen Ihnen die vielfältigen Möglichkeiten unserer Küche. Die einzelnen Gänge lassen sich gut miteinander kombinieren. Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl mit einer persönlichen Beratung behilflich.

Wir betreiben einen eigenen Gemüse- sowie Kräutergarten, darum ist uns die Saisonalität sehr wichtig. Gewisse Gemüse sind nur saisonal erhältlich und werden bei Bestellung ausserhalb der Saison mit einem Aufpreis (Tagespreis) verrechnet.

Unser Tipp für Ihre erfolgreiche Menüwahl:

Sie sind der Gastgeber, Sie wählen aus, was Ihnen und dem Anlass am besten entspricht. Ihre Gäste freuen sich darauf, Ihre spezielle Auswahl erleben zu dürfen.

Sie entscheiden sich für eine einzige Menüfolge für die ganze Gesellschaft. Vegetarische Varianten für einzelne Ihrer Gäste stellt unser Küchenteam in der Regel selber zusammen und achtet darauf, dass sich der Teller ähnlich schön und reichhaltig präsentiert wie das Hauptmenü.

Die aufgeführten Bankett- und Preisvorschläge gelten ab 10 Personen, Büffetvariationen präsentieren wir Ihnen ab 20 Personen. (mit Mindestpreis)

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin und begleiten Sie auf einem Rundgang, damit auch Sie den Zauber und die besondere Atmosphäre von Schloss Münchenwiler erleben können.

Das Schlossteam und Ihr Gastgeber Thomas Schmid

Apéro / Apéro
Minimum 10 Stk.

Klassische Canapés reich garniert

Rauchlachs (NOR)
Saumon fumé (NOR)
CHF 5.50

Rindstartar
Tartare de bœuf
CHF 5.50

Bauernschinken
Jambon
CHF 4.50

Ratatouille-Tartar
Tartare de ratatouille
CHF 4.00

Gehacktem Bio-Ei
Œuf Bio haché
CHF 4.00

Schloss-Spezialitäten

Saisonale Suppe in der Espressotasse serviert
Soupe de saison servie dans petite tasse
CHF 4.00

**Hausgemachte Focaccia mit Rosmarin
Tomaten und Oliven**
Focaccia fait maison avec du romarin
Tomates et olives
CHF 5.50

**Hausgemachte Focaccia mit Rosmarin
Parmaschinken (IT)**
Focaccia fait maison avec du romarin
Jambon cru de Parme (IT)
CHF 8.50

Apéro / Apéro
Minimum 10 Stk

Schloss-Spezialitäten

Mini Kalbs-Cordon bleu
Mini cordon bleu au veau
CHF 7.50

Marinierte Tomaten und Mozarellaperlen dazu Basilikum
Tomates et perles de mozzarella marinés avec basilique
CHF 7.50

Pouletspiesse mit Teriyaki-Marinade
Brochettes de poulet // marinade teriyaki
CHF 8.50

Gemüsespiesse // Kräutermarinade
Brochettes de légumes // marinade aux herbes
CHF 4.50

Lachskaviar (USA) auf Kartoffelblini
Caviar de saumon (USA) sur blinis de pommes de terre
CHF 9.50

Austern (F) mit Zitrone
Huîtres (F) avec du citron
Stk. /pièce CHF 9.00

Vorspeisen / Entrées

Linsen-Lauch-Terrine mit Spinatvelouté Seeländer Karottenmousse

Terrine de lentilles et de poireaux avec velouté d'épinards
mousse de carottes du Seeland
CHF 15.50

Grüner Salat mit gerösteten Kernen und Grissini

Salade verte aux graines grillées et grissini
CHF 15.50

Saisonale Suppe mit Garnitur

Soupe saisonnière avec garniture
CHF 14.50

Schweizer Bouillabaisse mit regionalen Fischarten

Bouillabaisse suisse aux poissons régionaux
CHF 19.50

Burrata mit geeister Tomate, Basilikum, Olivenöl und Balsamico

Burrata à la tomate gélifiée, basilic, huile d'olive et vinaigre balsamique
CHF 17.50

Tartar vom Ofengemüse mit Avocadomousse und rote Betekaviar

Tartare de légumes au four avec mousse d'avocat et caviar de betteraves rouges
CHF 18.50

Flusskrebs-Salat (DK) mit Avocadomousse und rote Betekaviar

Salade d'écrevisses (DK) avec mousse d'avocat et caviar de betteraves rouges
CHF 19.50

Ravioli mit Gruyère-Espuma gefüllt mit Brasato

Raviolis à l'espuma de gruyère farcis au brasato
CHF 21.50

Ravioli mit Gruyère-Espuma gefüllt mit Bio-Lachs (NOR)

Raviolis à l'espuma de gruyère farcis avec saumon Bio (NOR)
CHF 19.50

Ravioli mit Gruyère-Espuma gefüllt mit saisonalem Gemüse

Raviolis à l'espuma de gruyère farcis avec légumes de saison
CHF 18.50

Blätterteig-Praline gefüllt mit Curry-Hummus, Gemüsejus und Baby-Brokkoli (Vegan)

Praline feuilletée fourrée de houmous au curry, jus de légumes et de bébés brocolis (Vegan)
CHF 16.50

Tartar vom Kalbsfilet mit pochiertem Wachtelei mit Kräutersalat und Brioche-Toast

Tartare de filet de veau avec œuf de caille poché, salade d'herbes et toast brioché
CHF 24.50

Hauptgänge / Plats principaux

Bio-Pouletbrust in der Kräuterpanade mit Fregola Sarda und Kräuterjus Vanille-Peperonata

Poitrine de poulet bio panée aux herbes avec Fregola Sarda et jus aux herbes
peperonata à la vanille
CHF 38.00

Rosa gebratene Entenbrust (F) mit Orangen-Pastis-Sauce Seeländer Polenta und Rotweirüben

Magret de canard (F) rôti avec sauce au pastis et l'orange
polenta du Seeland et betteraves au vin rouge
CHF 42.00

Rindsfiletmedaillons mit violetten Vichy-Karotten und Pommes Duchesses Morchelsauce, Pfeffer-Cognac-Sauce, Sauce Béarnaise oder Rotweinjus

Médaillons de filet de bœuf avec carottes Vichy violettes et pommes duchesses
Sauce aux morilles, sauce au poivre et au cognac, sauce béarnaise ou jus au vin rouge
CHF 55.00

Karree vom Spanferkel mit Austernpilz-Sauce Safransauce und grüner Spargel

Carré de cochon de lait avec sauce aux pleurotes
sauce au safran et asperges vertes
CHF 42.00

Lachsfilet Wellington mit rosa Pfeffersauce und Kartoffel-Gemüse-Gratin

Filet de saumon Wellington avec sauce au poivre rose et
gratin de pommes de terre et de légumes
CHF 45.00

Gotthard-Zander mit japanischer Hollandaise Kartoffel Taro-Art und Pak Choi

Sandre du Gotthard à la sauce hollandaise japonaise
Pommes de terre à la taro et pak choi
CHF 48.00

Vorspeise/ Entrée
CHF 29.00

Vegetarisch / végétarien

Flammierte Capuns mit Curry-Espuma und roter Estragon-Reis

Capuns flambés avec espuma de curry et riz rouge à l'estragon
CHF 35.00



Geschmorte Wirsingroulade gefüllt mit Rüblifarce und Safransauce Rotwein-Schalotten-Risotto und Peperonata

Roulade de chou braisé farcie à la farce de carottes et sauce au safran
risotto au vin rouge et à l'échalote et peperonata
CHF 32.00

Käse / Fromages

Auswahl regionaler und französischer Käse, dazu Chutney und Brotauswahl
Sélection de fromages régionaux et français, accompagné de chutney et pain
CHF 18.50

Desserts / Desserts

Schokoladenfondant mit Vanilleglace und Nidle
Fondant au chocolat avec glace à la vanille et crème fouettée
CHF 16.50

**Schokoladenmousse von der Ecuadorschokolade
mit Himbeervelouté und Karamellkrokant**
Mousse au chocolat de l'Équateur
velouté de framboises et un croquant au caramel
CHF 16.50

Mangoparfait mit seinem Gelée und Kokosnuss-Panna-Cotta
Parfait à la mangue avec sa gelée et sa panna cotta à la noix de coco
CHF 15.50

Tiramisù Schlossart mit Kaffeecrème, Mascarpone und Schokolade
Tiramisù façon château avec crème au café, mascarpone et chocolat
CHF 15.50

Dessertbuffet

Buffet de desserts
pro Person CHF 29.00

Fruchtsalat mit saisonalen Früchten
zweifarbige Mousse au Chocolat // hausgemachte Brownies
Tiramisù im Weckglas // Vanillecrème mit Waldbeerenkompott
Käsebrett mit einer Auswahl Französischer & Schweizer Käse
Chutney und eine Brotauswahl
Salade de fruits aux fruits de saison // Crème // Meringues //
Mousse au chocolat bicolore // brownies faites maison
Tiramisu dans un bocal en verre // Crème vanille avec compote de baies sauvages
Plateau de fromages avec une sélection de fromages français et suisses
Chutney et une sélection de pains

Lieber Gast

Wenn nicht anders deklariert sind alle deklarationspflichtigen Erzeugnisse aus der Schweiz.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren
Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

In Absprache mit der Küche, ist es möglich diverse Gerichte vegan, laktose- oder glutenfrei zu
zubereiten.