



schlossmünchenwiler

Spargelkarte

Vorspeisen / Entrées

Spargelcreme-Suppe mit Bärlauch-Crêpes-Julienne

Velouté d'asperges avec julienne de crêpes à l'ail des ours

CHF 14.50

Seeländer Spargeltartar mit gebratenem Wachtelei

Himbeervinaigrette und Avocadocreme

Tartare d'asperges du Seeland avec œuf de caille poêlé

Vinaigrette aux framboises et crème d'avocat

CHF 18.50

Hauptgänge/ Plats principaux

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak vom Schweizer Weidekalb

Sauce Hollandaise und Spargel-Datteltomatengemüse

gebackene Risotto-Safranbällchen

Steak de veau de pâturage suisse rôti

sauce hollandaise et légumes aux asperges et aux dattes

boulettes de safran cuites au risotto

CHF 54.50

In Butter gebratenes Seezungenfilet mit Kapernsauce

Sepia-Tagliatelle und konfierten Radieschen

Filet de sole rôti au beurre avec sauce aux câpres

tagliatelles à la seiche et radis confits

CHF 39.50



schlossmünchenwiler

Hauptgänge/ Plats principaux

**Geschichtete Bärlauch-Kartoffeln mit Sauce Choron
weissen Seeländerspargel und konfierten Radieschen**
Pommes de terre à l'ail des ours en couches avec sauce choron
asperges blanches du Seeland et radis confits

CHF 29.50

Desserts

**Hausgemachtes Erdbeer-Tarte-Tatin
Baileys-Kaffeeglace**
Tarte tatin aux fraises maison et glace au café Baileys

CHF 14.50

**Käseteller mit Spezialitäten von der Käserei Milchkanne in Kerzers
hausgemachten Chutney und Früchtebrot**
Assiette de fromages avec des spécialités de la fromagerie Milchkanne à Kerzers
chutney fait maison et pain aux fruits

CHF 18.50