

# À la Carte

## Mittagsmenü / Menu du midi Montag / Lundi

**Schlossgarten Gazpacho mit Kräutercroutons**  
Gazpacho du jardin du château et croutons aux herbes

\* \* \* \*

**Caesar Salat mit gebratenen Pouletstreifen**  
Salade César avec lanières poulets frits

oder/ou

**Caesar Salat mit gebackenen Sojastreifen**  
Salade César avec lanières de soja au four

\* \* \* \*

**Sorbet mit Fruchtsalat**  
Sorbet avec salade de fruit

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**

**Antipasti Teller**  
Assiette antipasti

\* \* \* \*

**Schnitzel Wiener Art vom Schwein und Kartoffel-Gurkensalat**  
Escalope de porc à la viennoise avec salade de pommes de terre et concombre

oder/ou

**Gebratenes Lachsmedaillon mit Risi-Bisi und Zitronensauce**  
Médaille de saumon frit avec risi-bisi et sauce au citron

oder/ou

**Süskartoffelgnocchi mit Zitronensauce**  
Gnocchis de patates douces avec sauce au citron

\* \* \* \*

**Mangotartelette**  
Tartelette à la mangue

**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

#### **Apfel-Koriander Suppe**

Soupe aux pommes et coriandre

\* \* \* \*

#### **Kalbshackbraten mit Rahmsauce**

#### **Ofenkartoffeln und sautierten Zucchini**

Rôti haché de veau avec sauce à la crème  
pommes de terre au four et courgettes sautées

**oder/ou**

#### **Gefüllte Zucchini mit Sojahack und lauwarmen Couscous**

Courgettes farcies au soja haché et couscous tiède

\* \* \* \*

#### **Saisonalen Fruchtshake**

Shake aux fruits de saison

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-Menü mit Schlosswasser**

Menu trois plats avec eau du château

**CHF 29.50**

#### **Zwei-Gang-Menü 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**

**Quinoa Salat mit Honig-Senf Vinaigrette**  
Salade de quinoa et vinaigrette miel-moutarde

\*\*\*\*

**Rindsspiessli mexikanisch**  
**Kartoffelsalat und Brokkoli**  
Brochettes de bœuf mexicaine  
salade de pommes de terre et brocoli

oder/ou

**Wolfsbarschfilet unter einer Dillkruste mit Weissweinsauce**  
**Reis und Schlossgartengemüse**  
Filet de loup de mer sous croûte à l'aneth  
riz et légumes du jardin du château

oder/ou

**Brokkolisteak mit Hummus**  
**Schlossgartengemüse**  
Steak de brocoli avec houmous  
légumes du jardin du château

\*\*\*\*

**Nektarinen Pannacotta**  
Panna cotta à la nectarine

**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

**Melonen-Mango Kaltschale**  
Bol froid melon-mangue

\*\*\*\*

**Hackfleischbällchen mit Tomatensauce  
Tagliatelle und Lauch**  
Boulettes de viande hachées à la sauce tomate  
Tagliatelles et poireaux

oder/ou

**Tagliatelle alla Puttanesca**  
Tagliatelles à la Puttanesca

\*\*\*\*

**Apfelkuchen**  
Gâteau aux pommes

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

**Ravioli gefüllt mit Olive mit Dörrtomatenbutter**  
Raviolis fourrés au beurre d'olives et tomates séchées

\*\*\*\*

**Kalbs-Adrio an Rotweinjus**  
**Kartoffelstock und Bohnen**  
Adrio de veau au jus de vin rouge  
purée de pommes de terre et haricots

oder/ou

**Red-Snapper mit Mangosauce**  
**Wildreis und Romanesco**  
Vivaneau rouge avec sauce mangue  
riz sauvage et Romanesco

oder/ou

**Veganes Geschnetzeltes mit Kräutersauce**  
**Wildreis und Romanesco**  
Emincée végétalienne avec sauce aux herbes  
riz sauvage et Romanesco

\*\*\*\*

**Kaffee Cheesecake**  
Gâteau de fromage au café

**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

**Kalte Tomatensuppe mit Kräuterpesto**  
Soupe froide de tomates au pesto d'herbes

\*\*\*\*

**Trutenstroganoff mit Pappardelle**  
Stroganoff de dinde avec pappardelle

oder/ou

**Pappardelle mit sautierten Pilzen und Peperoni**  
Pappardelle aux champignons sautés et pepperoni

\*\*\*\*

**Schokoladenköpfl**  
Flan au chocolat

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

**Aubergina Tonnato**  
Aubergina Tonnato

\* \* \* \*

**Schweinsschnitzel mit Zitronensauce**  
**Rotweirisotto und Radieschen**  
Escalope de porc à la sauce citronnée  
risotto au vin rouge et radis

oder/ou

**Rotwein-Gemüserisotto mit gebratenen Crevetten**  
Risotto au vin rouge et légumes aux crevettes grillées

oder/ou

**Gemüse-Kokosnuss-Dal**  
**Kräutercreme-Fraîche**  
Dal aux légumes et à la noix de coco  
Crème fraîche aux herbes

\* \* \* \*

**Gebrannte Crème**  
Crème Brûlée

**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

**Pikante Gurkenkaltschale mit seinem Chutney**  
Bol de concombre froid épicé avec son chutney

\*\*\*\*

**Eglifilet im Backteig mit Sauce Tartar  
Salzkartoffeln und Gemüse**  
Filet de perche en pâte à la sauce tartare  
pommes de terre et légumes

oder/ou

**Fried Rice mit Tofuwürfel  
Asia Gemüse**  
Riz sauté aux cubes de tofu  
légumes asiatiques

\*\*\*\*

**Karamell-Parfait**  
Parfait au caramel

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

**Tomatenmousse mit Basilikumgelée**  
Mousse de tomates avec gelée de basilic

\*\*\*\*

**Kalbsbrustbraten mit Portweinjus**  
**Zitronen-Thymian Kartoffeln und Karottenpüree**  
Poitrine de veau rôtie au jus de porto  
pommes de terre citron-thym et purée de carottes

oder/ou

**Gedämpfte Forelle mit Weissweinsauce**  
**Zitronen-Thymian Kartoffeln und Karottenpüree**  
Truite vapeur sauce au vin blanc  
pommes de terre citron-thym et purée de carottes

oder/ou

**Ravioli al Limone mit Zitronenbutter**  
Ravioli al Limone avec beurre au citron

\*\*\*\*

**Zitronencreme mit Pfefferminzpesto**  
Crème de citron au pesto à la menthe

**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

**Soupe de Surprise**  
Soupe de Surprise

\*\*\*\*

**Buurebratwurst mit Zwiebelsauce  
Röstigalette und Gartengemüse**  
Saucisse paysanne avec sauce à l'oignon  
galette de rösti et légumes du jardin

oder/ou

**Casarecce mit Fetakäse  
Spinat und Tomaten**  
Casarecce au fromage feta  
épinards et tomates

\*\*\*\*

**Vanilleglace mit geschmolzener Schokolade**  
Glace vanille au chocolat fondu

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**

**Geräucherte Forelle mit Meerrettichcrème und Salatbouquet**  
Truite fumée à la crème de raifort et bouquet de salade

\* \* \* \*

**Schlossburger mit Pommes Frites**  
Burger du château et pommes frites

oder/ou

**Seeteufelmedaillons mit Safransauce**  
**Randenpüree und Karotte**  
Médailles de lotte avec sauce au safran  
purée de betterave et carotte

oder/ou

**Quinoa Burger und Pommes Frites**  
Burger de quinoa et pommes frites

\* \* \* \*

**Passionsfrucht-Tiramisù**  
Tiramisu aux fruits de la passion

**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**