

Winterkarte

Vorspeisen / Entrées

Pastinakencreme-Süppchen mit getrüffeltem Jakobsmuschel

Velouté de panais avec noix de Saint-Jacques truffées

CHF 16.50

Nüsslersalat aus unserem Schlossgarten mit gehacktem Biolandei

Speckwürfel vom Kräuterschwein und Buttercroutons

Salade de doucette du jardin de notre château
œuf haché, noix grillées et lardons de porc aux herbes croustons au beurre

CHF 15.50

Kürbis-Panna-Cotta an Spinat-Velouté und Granatapfelchutney

Panna cotta à la courge avec velouté d'épinards et chutney à la grenade

CHF 16.50

Hauptgänge/ Plats principaux

Rindsfilet vom Schweizer Weiderind mit Pfeffercognacsauce

Rotweinsrisotto und glasiertem Gemüse

Filet de bœuf du pâturage suisse avec sauce au poivre et au cognac
risotto au vin rouge et légumes glacés

CHF 48.50

Schweizer Kalbsleber mit Schalotten und Kräutern und Barolojus

goldbraune Butterrösti und Wintergemüse

Foie de veau suisse à l'échalote et aux herbes et jus au barolo
rösti doré au beurre et légumes d'hiver

CHF 39.50

Hauptgänge/ Plats principaux

Eglifilet aus Frutigen mit Weisswein-Dillsauce Kürbisgemüse und Safrantagliatelle

Filet de perche de Frutigen avec sauce au vin blanc et à l'aneth
légumes à la courge et tagliatelles au safran

CHF 38.50

Trüffel-Pilzrisotto mit Rotkohlnusper Parmesanhaube

Risotto aux champignons et à la truffe avec croustillant de chou rouge
coiffe de parmesan

CHF 29.50

Desserts

Gebackene Seeland-Birne gefüllt mit Vermicelle und Cranberry

Poire de Seeland cuite au four farcie de vermicelle et de cranberry

CHF 14.50

Whisky-Brownie mit Vanilleglace und Krokant

Brownie au whisky avec glace à la vanille et croquant

CHF 14.50