

Vorspeise

Saisonsalat Schloss Dressing und gerösteten Kernen 16

In Honig braisierter Brüsseler Feldsalat und Birnen-Läckerli-Vinaigrette 26

Marbré von der Kaninchenkeule Artischocken und Thymianschaum 28

Cannelloni vom Biolachs Gurkenmousse *Fleur de sel aus Portugal* 32

Entenleber-Chartreuse Grüne Tomaten-Chutney mit Ingwer 38

Suppe

Artischockencremesuppe Rindstartar und Kräutersablé *Himalayasalz* 16

Fenchelcremesuppe Orangen-Frischkäseravioli 15

Hauptgang

Zanderfilet grüner Spargel und Tomaten-Bärlauch-Emulsion *Maldon sea salt* 42

Sautierte Seeteufelmedaillons Beluga-Linsen mit violetter Senf und gebratener Blumenkohl 48

Ravioli mit Fourme d'Ambert Steinpilze auf Peperoni-Pinienkernkompott 32

Französische Entenbrust Zitronencouscous und Karotten im Tannenhonig glasiert 38

Baselbieter Kalbssteak Salz-Zitronenjus und Kartoffel-Rosmarinwaffel *Rauchsalz aus Portugal* 58

Kalbskopfbäggli im Apfel-Balsamico geschmort Kräuterbramata und Gemüse Pot-pourri 54

Irishes Rinderfilet Medaillon Kartoffel-Thymianwaffel und Schwarzwurzeln 60

Tranche vom „Noir de Bigorre“ Whisky-Sauce mit Laudale* und vergessenes Gemüse 56

*Laudale, Single Highland (Spey) Malt, Limited Release Batch Nr. 1 – 12 J.

Dessert

Gourmandise von der Schokolade mit „Alto El Sol“-Sorbet 20

Macaron mit Bratapfelcreme Glacé mit „Confiture de Lait“ *Salz aus Zypern* 20

Mokka-Mascarponecrème Physaliskompott 18

Sorbet-Variation in der Mandelhüppe 15

Crème brûlée mit Haselnüssen und violettes Feigen-Sorbet 16

Käse-Auswahl vom Fromager Alex Wirth 18

Salz-Menu

Cannelloni vom hausgebeizten Biolachs
mit Gurkenmousse gefüllt

Fleur de sel aus Portugal

Artischockencremesuppe
mit gebratenem Rindstartar und Kräutersablé

Himalayasalz

Zanderfilet auf gebratenem grünen Spargel
an Tomaten-Bärlauch-Emulsion

Maldon sea salt

Tranche vom Baselbieter Kalbsteak
an Salz-Zitronenjus

Kartoffel-Rosmarinwaffel

Rauchsalz aus Portugal

Macaron mit Bratapfelcreme
und Glace mit « Confiture de lait »

Salz aus Zypern

oder

Käse vom Fromager Alex Wirth

Friandises

Menu komplett à CHF 118.00

Menu ohne Fisch à CHF 98.00

... dazu das passende Weinsset à CHF 39.00

Küchenchef - Thierry Fischer