

## Vorspeise

- Saisonsalat Schloss Dressing und geröstete Kerne 16  
Komposition vom Wurzelgemüse Zwiebelsablé 24  
Variation vom Rind Rucola 26  
Jakobsmuscheln Blumenkohl und Mango 32  
Gänseleber-Terrine Dattel-Piment-Relish und Brioche 36

## Suppe

- Hummerbisque Orangen-Campari-Sorbet 16  
Lamm-Essenz Quitten-Ravioli 16

## Hauptgang

- St. Petersfisch Haselnusskruste und Vongole-Topinambur-Nage 40  
Seeteufel „petit bateau“ Rotweibutter mit Sardellen und Spinat 48  
„Mürgu“ Cannelloni Lauch-Emulsion und Birnen-Chutney 34  
Blumenkohl-Variation Bulgur und Gewürzjoghurt 32  
Challans Entenbrust Muskatblütenschaum und Römische Nocken 44  
Engadiner Lammgigot 12/75 Navetten und Langpfeffer 48  
Irisches Rinderfilet Medaillon Petersilienwurzel und Ochsenchwanz-Ravioli 58  
Baselbieter Kalbssteak Kartoffeln und Wintergemüse 56

## Dessert

- Schokoladenküchlein „Madirofolo“ Rum-Eis 20  
Ananas-Knusper-Mille feuille 18  
Mokka-Mascarponecrème Zitronenstreusel 18  
Sorbet-Variation Honig-Krokant 15  
Creme brulée Kokos und Lychee-Sorbet 16  
Ziegen-Ricotta Weisskohl und Rotweingelée 16  
Käse-Auswahl von der Käserei jumi 18

## Schloss-Menu

Komposition vom Wurzelgemüse  
mit Zwiebelsablé

\*\*\*

Hummerbisque  
mit Orangen-Campari-Sorbet

\*\*\*

Ochsenchwanz-Ravioli  
an Petersiliensauce

\*\*\*

Seeteufel „petit bateau“  
an Rotweibutter  
mit Topinambur

\*\*\*

Challans Entenbrust  
an Muskatblütenschaum  
Römische Nocken

\*\*\*

Ziegen-Ricotta  
Weisskohl und Rotweingelée

\*\*\*

Schokoladenküchlein „Madirofolo“  
mit Rum-Eis  
oder  
Käse von der Käserei jumi

Menu komplett à CHF 149.00  
5 Gänge à CHF 118.00  
4 Gänge à CHF 98.00

**... und dazu das passende Weinsset.**

Küchenchef - Thierry Fischer