

Schloss Webersdorf Herbst Menuidee

Unsere Herbstmenuideen können Sie mit kleinem oder grossem Hunger geniessen

Menuidee

Kürbisflan, gebratene marinierte Steinpilze, Herbstsalat Baumnussvinaigrette	21.-/32.-
Lauwarme Ziegenkäse, Honig-Senf, Feigen Chutney, Nüsslersalat Aceto Balsamico Sauce	18.-/32.-
Rote Linsen-Kokos Suppe, Wirsing Julienne (vegan)	12.-/16.-
Waadtländer Forellenfilet gebraten, Mandelkruste, süsssauer Traubengemüse Prosecco Schaum, Safran Reis	19.-/38.-
Weisser Kabis Strudel „Jaffna Style“, Frischkäse, gebackener Kürbis	19.-/32.-
Rehschnitzel (CH/A), Sternanis-Wacholder Sauce, traditionelle Wild Garnituren	26.-/47.-
Hirsch Schmorbraten (CH/A), Hagenbutten-Rotwein Sauce Herbstgemüse, Spätzli, geröstete Zwiebelringe	24.-/39.-
Empfehlung des Tages...	ab 25.-
5 Gang Menu Surprise	98.-

Dessert

FR Käsevariation von Serge Bongard: Vacherin, Berg, Alpmutschli, Vully, Geiss Moutarde de Bénichon, Panforte	14.-/22.-
Heidelbeer Mousse, Kürbis Muffin, Orangenglasur	14.-
Quitten Tiramisu, Zwetschgen Coulis, Quittenlikör separat	14.-/17.-
Café Gourmand: ein Café mit drei kleinen Desserts nach Lust und Laune der Küche	14.-

Viel Spass!