

Schloss Ueberstorf
Hotel / Restaurant
3182 Ueberstorf
Telefon 031 741 47 17
Telefax 031 741 47 94
info@schlossueberstorf.ch
www.schlossueberstorf.ch

Schloss Ueberstorf

Sommerkarte

Was Sie ankreuzen finden Sie auf dem Teller wieder.
Alles hausgemacht, achtsam zubereitet und die
meisten Produkte de la région. „bon app“ ☺

Vorspeisen „à la Tapas“ im Miniformat

<input type="checkbox"/> Sommersalat, Basilikumdressing	6
<input type="checkbox"/> Taboulé „classic“	7
<input type="checkbox"/> Melonen-Carpaccio, Trockenfleischtatar 40 g	9
<input type="checkbox"/> Suppe „today“ 1 dl	6
<input type="checkbox"/> Ziegenkäse lauwarm 60 g	7
<input type="checkbox"/> Tagliatelle 100g , geräucherte Lachsstreifen	12

Fleisch

Rindsentrecôte-Spiessli, Chili-Minz-Sauce	
<input type="checkbox"/> 100 g	24
<input type="checkbox"/> 180 g	36
Gebratene Pouletbrust „bella Italia“	
<input type="checkbox"/> 100 g	16
<input type="checkbox"/> 150 g	22

Auf Bestellung bis 36 Stunden vorher

<input type="checkbox"/> Rindsfilet 180 g, Kräuterbutter	46
--	----

Fisch

Gebratener Fisch „today“, Dill-Sauerrahm-Sauce	
<input type="checkbox"/> 80 g	18
<input type="checkbox"/> 120 g	24

Vegetarisch

Gelbe Erbsenbällchen „Jaffna Style“ Joghurt-Chili-Sauce	
<input type="checkbox"/> 80 g	8
<input type="checkbox"/> 120 g	12

Beilagen

<input type="checkbox"/> Neue Kartoffeln	6
<input type="checkbox"/> Maisgnocchi	6
<input type="checkbox"/> Sommergemüse	6
<input type="checkbox"/> Ratatouille	8

Name:

Mail:

Tel.:

Brötchen

inkl. hausgemachter Buttersurprise

<input type="checkbox"/> Kräuterscone hausgemacht	3
<input type="checkbox"/> Brötchen 60 g	2
<input type="checkbox"/> Glutenfrei 60 g	2

Käse

Freiburger Käsevariation, Panforte	
<input type="checkbox"/> 100 g	14
<input type="checkbox"/> 200 g	28

Dessert

<input type="checkbox"/> Marinierte Erdbeeren, Lavendelküchlein	9
<input type="checkbox"/> Aprikosen-Thymian-Mascarpone-Creme, Cantuccini im Glas	8
<input type="checkbox"/> Nella's Schoggi Tarte im kleinen Teller	5
<input type="checkbox"/> BIO-Glace im Glas	4.50

Fisch CH / Lachs Schottland / Trockenfleisch, Rind und Poulet CH
Ziegenkäse Jumi CH / Käse Serge Bongard Freiburg CH

Minze, Salbei, Dill, Rosmarin, Basilikum, Schnittlauch, Fenchel,
Kümmel, Thymian und Holunder aus dem Schlossgarten

Severin, Judith und Timo geben Ihnen gerne Auskunft darüber was in
den Gerichten enthalten ist, falls Sie Unverträglichkeiten haben.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Bemerkungen / Besonderes

Wir hoffen die Auswahl hat Spass gemacht!
Auf Wiedersehen!

Wettbewerb

Der sonnige Sommergast

Dieser Auswahlzettel mit Ihrem Namen, Ihrer
Telefonnummer oder Mailadresse nimmt an unserem
Sommerwettbewerb teil, wenn Sie ihn den Mitarbeitern
überlassen. Am 20. September wird der sonnige
Sommergast aus der Schatztruhe gezogen. Je mehr
Menu Auswahlzettel Sie von diesem Sommer darin
liegen haben, desto grösser die Chance ein Menu
Surprise bei Kerzenlicht für zwei Personen zu
gewinnen!