

Carte des menus

Chers clients,

Les quelques variantes que nous vous proposons ici vous permettront de composer votre menu de fête ou votre banquet. Vous pouvez bien sûr nous faire part de souhaits qui ne figurent pas sur la carte, et nous indiquer votre budget: au château d'Ueberstorf, nous vous conseillons personnellement et avec plaisir.

Quand vous aurez fait votre choix, nous vous recommanderons volontiers les vins pour accompagner votre menu.

La viande de veau, de bœuf et d'agneau provient de producteurs de la région, exceptionnellement d'Australie et de Nouvelle Zélande pour l'agneau. Dans notre offre, les poulardes de maïs, magrets de canard et poissons viennent de France.

Nos légumes proviennent pour la plupart des cultures maraîchères de la région et varient selon la saison.

Les fines herbes, baies et pommes proviennent du jardin du château, pour autant que les récoltes le permettent.

Nous nous réjouissons de vous servir, à vous et vos hôtes, des mets de qualité, savoureux et délicats.

Nous vous souhaitons un bon appétit. A votre santé!

Apéritifs

Classiques (prix par portion)

Escargots de pâte feuilletée aux herbes 50g	3.-
Amandes salées 20g	3.50
Olives marinées aux herbes du château 30g	3.50
Dips de légumes avec deux sauces (dès 5 pers.) 75g	7.50
Focaccia au romarin (dès 10 pers.) 100g	3.-

Variations (prix à l'unité)

Quiche aux légumes (dès 10 pers.)	3.50
Kouglof au lard (dès 8 pièces)	4.50
Bretzel singinois, grand	3.-
Croissant au jambon (dès 10 pièces)	3.50
Pruneaux en manteau de lard	3.-
Canapés de baguette (dès 5 pièces) Thon, fromage frais, tapenade d'olives, jambon, etc.	4.-
Truite fumée (dès 10 pièces)	5.50
Plateau de fromage ou de viande avec différents pains de 100g	dès 14.-

Boissons

Différents punchs, selon la saison 2 dl	dès 8.-
Prosecco au sureau / Gouttes sans alcool	8.-
Eau minérale, litre	9.-
Jus d'orange, litre / Eau douce, litre	12.-
Bière 3dl	6.-

Gammes d'Apéritifs

Très Mini

Petits gâteaux du bar/Chips
Olives marinées 5.-

Mini

Olives marinées
Amandes grillées salées
Petits feuilletés aux herbes du jardin 8.-

Classic (dès 20 pers.)

Olives marinées
Amandes grillées salées
Petits feuilletés aux herbes du jardin
Dés de quiche au fromage
Mousse au jambon, houmous,
avec baguette + pain aux graines 23.-

Super Classic (dès 20 pers.)

Olives marinées
Amandes grillées salées
Petits feuilletés aux herbes du jardin
Dés de quiche au fromage
Baguette & pain aux graines
En terrines : mousse de truite, mousse de jambon, houmous
Focaccia au romarin, avec huile d'olive et sel de mer
Dips de légumes avec séré aux herbes et sauce curry
Chips tortillas 38.-

Apéritif dînatoire sur demande

Nous vous conseillons volontiers pour composer des offres individuelles répondant à vos souhaits.

Apéritif Boissons Classic

Vully blanc 2dl
Jus d'orange 1dl
Eau minérale 3dl
Eau de source 22.-

Apéritif Boissons Super Classic

Prosecco 2dl
Vully blanc 1dl
Jus d'orange 1dl
Bière 3dl
Eau minérale 5dl
Eau de source 38.-

Entrées

Poisson

Carpaccio de lotte marinée au citron - cerfeuil – viande séchée des Grisons, sur un petit bouquet de salades de saison 22.-

Cocktail de crevettes géantes avec ananas frais à la mayonnaise de limette 18.-

Poisson grillé à la vinaigrette de noix, avec bouquet de feuilles de salade 18.-

Mousse de truite fumée avec salade de pommes et pain brioché toasté 18.-

Viandes

Vitello tonnato ou au basilic sur salade verte 18.-

Pollo tonnato sur salade verte 16.-

Petit tartare de boeuf avec risotto chili-menthe 21.-

Végétarien

Tatare de tomates séchées et fromage blanc aux herbes sur salade 16.-

Guacamole avec légumes grillés 16.-

Houmous (mousse de pois chiches) avec pain aux olives 15.-

Coussins feuilletés au cocktail de basilic, épinards, tomates et mozzarella 16.-

Coussins feuilletés avec ragoût de champignons sauce romarin 18.-

Coussins feuilletés avec ragoût d'asperges sauce safran (saison) 18.-

Pâtes

Penne alla vodka	15.-
Tagliatelle al Pesto avec ricotta fraîche	15.-
Tagliatelle, sauce aux tomates séchées ou aux noix	15.-
Tagliatelle, sauce aux cèpes	16.-

Salades

Salade de tomate sur sa ratatouille, vinaigrette au basilic (saison)	14.-
Salade de laitue, sauce olives et citron, et aubergines marinées	13.-
Salade de roquette avec copeaux de parmesan	13.-
Salade mêlée de saison aux graines et fines herbes fraîches	10.-
Salade de mâche	12.-
aux graines grillées, œufs hachés ou lardons	14.-

Soupes

Soupe de légumes de saison: tomates, asperges carottes, céleri, marrons	dès 9.-
Soupe claire aux poireaux, garnie de saucisson	13.-
Soupe de poisson méditerranéenne avec petit pain aux herbes	14.-
Soupe à la citronnelle	13.-
avec crevettes géantes	18.-
Soupe froide de melon avec croûtons au gorgonzola	11.-
Gaspacho andalou (soupe froide de concombres et tomates au basilic)	9.-
Soupe froide de concombres et feta avec toast aux herbes	11.-

Plats principaux

Veau

Epaule de veau rôti au jus de romarin, dès 10 pers.	39.-
Carré de veau, sauce à la crème et ciboulette Steak à la minute, jusqu'à 20 pers.	55.-
Filet de veau, sauce aux morilles, dès 10 pers.	63.-

Bœuf

Entrecôte sauce poivre vert, sauce à la crème ou beurre aux herbes, dès 10 Pers.	45.-
Bœuf braisé, sauce au vin rouge/légumes, dès 10 pers.	38.-
Emincé de filet de bœuf au jus de romarin	48.-
Emincé de filet de bœuf Stroganov	51.-
Emincé de filet de bœuf sauce morille	53.-

Agneau

Carré d'agneau rôti aux herbes fraîches	46.-
Gigot d'agneau au jus de romarin	39.-
Filet d'agneau en dés, sauce vin rouge, sauge et beurre	44.-

Porc

Filet de porc à la Bernoise, sauce crème, lardons et oignons	42.-
Filet de porc en croûte, sauce aux champignons jusqu'à 20 pers.	42.-
Rôti de porc farci aux pruneaux, dès 10 pers.	36.-

Volaille

Magret de canard au jus de calvados avec pommes sautées	38.-
Poitrine de poularde de maïs, sauce à la citronnelle	36.-

Poisson

Tranche de saumon pochée, sauce au safran et tomates séchées	42.-
Filets de sole roulés avec mousse d'aneth et crevettes	48.-
Dorade royale à l'huile d'olive avec tomates et basilic	39.-

Végétarien

Risotto aux champignons et sauge frite	26.-
Curry de légumes avec riz basmati	28.-
Galette aux épinards avec sauce tomate et basilic	28.-
Ragoût d'aubergine aux morilles	38.-

Les mets végétariens en plat principal sont aussi servis, selon la saison, en variantes avec asperges, champignons, légumes frais du marché, œufs ou fromage.

Accompagnements

Tous les plats sont servis avec une garniture de légumes de saison et un accompagnement au choix:
nouilles au beurre, riz sauvage, purée de pommes de terre, spätzli, pommes nature, polenta, pommes de terre au romarin, gratin de pommes de terre, semoule.

Deuxième service

Pour un deuxième service, un supplément de Fr. 5.- par personne est facturé sur le prix du service à l'assiette.

Buffet

Les propositions de menu peuvent être servies en variantes buffet à partir de 20 personnes, et contre un supplément de 20% sur le prix du service à l'assiette.

Apéritif dinatoire

Sur demande, nous vous fournissons des idées de menu pour votre apéritif dinatoire.

Buffet de grillades

Nous préparons volontiers votre buffet de grillades selon vos souhaits.

Menu Surprise

Notre Chef de cuisine vous surprendra quand vous voudrez
avec un menu-dégustation gastronomique dès 92.-

Spécialités

Demandez-lui aussi de vous proposer des spécialités saisonnières: chevreau, gibier ou plats aux asperges.

Desserts maison

Parfait Grand Marnier avec salade d'oranges	14.-
Mousse de fruits et son miroir au caramel avec garniture de fruits	14.-
Mousse au chocolat et fruits marinés	13.-
Crème brûlée avec poire à la vanille	13.-
Panna cotta avec cocktail de baies	13.-
Salade de fruits nature, avec kirsch ou glace vanille	dès 8.-
Sablés, tarte au chocolat et petits bretzels maison servis avec le café	7.-
Choix de fromages, par 100 g	ab 14.-
Buffet de desserts, dès 20 pers.	28.-

Tourtes de notre confiseur

Vacherin glacé aux fruits frais, dès 10 pers.	14.-
en complément de dessert	10.-
Gâteau de fête avec décoration sur demande	

Tous nos prix comprennent le service et la TVA
