

# Schloss Heberstorf

## Frühlings Genuss Menu

Kaninchen  
Senf, Malz, Salatbouquet

Violette Rüebl  
Pekannuss, Preiselbeere, Salatbouquet

\*\*\*

Pastinake  
Schlossbärlauch, Weinschaum

\*\*\*

Lamm  
Kräuter, Portwein, Polenta, Marktgemüse

Mairübe  
Kräuter, Blumenkohl, Kartoffel, Marktgemüse

\*\*\*

Rhabarber  
Mascarpone, Nüsse

4-Gang Menu  
79

4-Gang Menu vegetarisch  
62



# Schloss Meberstorf

## À la Carte

### Vorspeise

Salatbouquet, Kerne, Kräuter, Dressing nach Wahl Französisch, Balsamico, Dijon-Vinaigrette	11
Kaninchen, Senf, Malz, Salatbouquet	17
Violette Rüebli, Pekannuss, Preiselbeere, Salatbouquet	15
Suppe der Saison: Pastinake, Schlossbärlauch, Weinschaum	9
Schlossbärlauch-Risotto, Mozzarellini von Noula	18 / 26

### Hauptspeise

Kalbs Cordon bleu, Portwein-Pfeffer, Kartoffel, Marktgemüse	45
Bauernwurst Napfschwein, Bier, Schalotte, Rösti, Marktgemüse	32
Lamm, Kräuter, Portwein, Polenta, Marktgemüse	44
Lachs, leicht geräuchert, Blumenkohl, Kartoffel, Marktgemüse	38
Mairübe, Kräuter, Blumenkohl, Kartoffel, Marktgemüse	28

### Käse

Regionale Käsevariation, Käsebegleiter, Panforte	12
--	----

### Dessert

Rhabarber, Mascarpone, Nüsse	12
Schokolade, Minze, Moscato	12
Süßes zum Kaffee: Guetzi, Schloss-Schoggitrüffel	5
Mini Dessert im Glas	7

Kalb: CH • Kaninchen: CH • Lamm: CH/AUS/NZL • Schwein: Napfschwein CH • Lachs: IRL/NOR •  
Käse Kanton Bern/Fribourg • Kräuter aus dem Schlossgarten

Wir geben Ihnen gerne Auskunft darüber was in den Gerichten enthalten ist, falls Sie Unverträglichkeiten haben.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.