

Schloss Heberstorf

Herbst Genuss Menu

Wildschwein
Malz, Schloss-Senf, Salatbouquet

Schwarzwurzel

Reh
Marsalawein, Trilogie vom Kohl, Kürbis

Büschelbirne
Maroni², Mandeln

79

Herbst Genuss Menu vegetarisch

Ziegenkäse
Brioche, Feigen, Baumnuss, Salatbouquet

Schwarzwurzel

Topinambur
Noilly Prat, Trilogie vom Kohl, Kürbis

Büschelbirne
Maroni², Mandeln

67

Schloss Ueberstorf

à la carte

Vorspeise

Salatbouquet, Kerne, Kräuter, Dressing nach Wahl Französisch, Balsamico, Trauben-Vinaigrette	11
Ziegenkäse, Brioche, Feigen, Baumnuss, Salatbouquet	15
Wildschwein, Malz, Schloss-Senf, Salatbouquet	17
Suppe der Saison: Schwarzwurzel	9

Hauptspeise

Reh, Marsalawein, Trilogie vom Kohl, Kürbis	42
Lachs, leicht geräuchert, Noilly Prat, Trilogie vom Kohl, Kürbis	38
Topinambur, Noilly Prat, Trilogie vom Kohl, Kürbis	32
Kalbs Cordon bleu, Greyerzer, Steinpilz, Kartoffel, Marktgemüse	48
Leber vom Weiderind, Bier, Rösti, Marktgemüse	32

Käse

Regionale Käsevariation, Käsebegleiter, Früchtebrot	12
---	----

Dessert

Büschelbirne, Maroni ² , Mandeln	14
Schokolade, Vanille, Brombeere, Moscato	12
Süßes zum Kaffee: Guetzli, Schloss-Schoggitrüffel	5
Mini-Dessert im Glas	6

Wildschwein: CH / DE • Reh: CH / AU • Kalb: CH • Weiderind: CH • Lachs: NOR
Steinpilz: Alpenregion Bern / Fribourg • Käse: Kanton Bern / Fribourg • Büschelbirne: Ueberstorf

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.