

Schloss Meberstorf

Menu gourmand de printemps

Lapin

Malt, ail des ours, moutarde, bouquet de salade, cresson de fontaine

Asperges, tapioca, vin mousseux

Pintadeau

Herbes printanières, céleri, lentilles béluga

Rhubarbe

Chocolat blanc, mascarpone, pâte Brisée

78

Menu gourmand de printemps végétarien

Radis rouge

Ail des ours, focaccia, ricotta, bouquet de salade, cresson de fontaine

Asperges, tapioca, vin mousseux

Aubergine

Radis, herbes printanières, céleri, lentilles béluga

Rhubarbe

Chocolat blanc, mascarpone, pâte Brisée

69

Schloss Meberstorf

à la carte

Entrée

Bouquet de salade, graines, herbes, vinaigrette au choix française, balsamique, dijon	11
Lapin, malt, ail des ours, moutarde, bouquet de salade, cresson de fontaine	18
Radis rouge, ail des ours, focaccia, ricotta, bouquet de salade, cresson de fontaine	16
Soupe de saison : asperges, tapioca, vin mousseux	10

Plat principal

Pintadeau, herbes printanières, céleri, lentilles béluga	39
Saumon, légèrement fumé, herbes printanières, céleri, lentilles béluga	39
Aubergine, herbes printanières, céleri, lentilles béluga	34
Cordon bleu de veau, vacherin, poire, noix, pomme de terre, légumes du marché	48

Fromage

Trois fromages de la région, fromage d'accompagnement, panforte	12
Un morceau de fromage de la région, accompagnement de fromage, panforte	5

Dessert

Rhubarbe, chocolat blanc, mascarpone, pâte Brisée	14
Chocolat, vanille, baies, rosé	12
Sélection de biscuits et truffe au chocolat du château	5
Mini-desserts en verre selon l'offre du jour	6

Lapin : FR • Pintadeau : FR • Veau : CH • Saumon : NOR • Fromage : Canton de Berne / Fribourg

Nous vous informons volontiers sur ce que contiennent les plats si vous avez des intolérances. Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA à 8.1 %.