

Schloss Meberstorf

Sommer Genuss Menu

„Berner Rose“
Tomate, grüne Bohnen, Schnittlauch, Frisée

Crème Ninon

Rind
Sauce béarnaise, Kartoffel, Zitronenthymian, Marktgemüse

„Erdbeer-Mojito“
Minze, Mascarpone, Mürbeteig

83

Sommer Genuss Menu vegetarisch

„Berner Rose“
Tomate, grüne Bohnen, Schnittlauch, Frisée

Crème Ninon

Zucchetti
Cashew, Sauce béarnaise, Kartoffel, Zitronenthymian, Marktgemüse

„Erdbeer-Mojito“
Minze, Mascarpone, Mürbeteig

71

Schloss Meberstorf

à la carte

Vorspeise

Salatbouquet, Kerne, Rucola, Dressing nach Wahl Französisch, Balsamico, Dijon-Vinaigrette	11
„Berner Rose“ Tomate, grüne Bohnen, Schnittlauch, Frisée	16
Suppe der Saison: Crème Ninon, Erbse, Schaumwein	9

Hauptspeise

Rind, Sauce béarnaise, Kartoffel, Zitronenthymian, Marktgemüse	45
Lachs, leicht geräuchert, Sauce béarnaise, Kartoffel, Zitronenthymian, Marktgemüse	38
Zucchetti, Cashew, Sauce béarnaise, Kartoffel, Zitronenthymian, Marktgemüse	34
Schloss-Burger, Pulled Beef, Greyerzer, Cuchaule, Kraut, Kartoffel	32

Käse

Dreierlei Käse aus der Region, Käsebegleiter, Panforte	12
Ein Stück Käse aus der Region, Käsebegleiter, Panforte	5

Dessert

„Erdbeer-Mojito“, Minze, Limette, Mascarpone, Mürbeteig	15
Schokolade, Vanille, Beeren, Rosé	12
„Füre Gluscht“: Guetzi-Auswahl und Schloss-Schoggitrüffel	5
Mini-Dessert im Glas nach Tagesangebot	6

Rind: CH • Lachs: NOR • Käse: Kanton Bern / Fribourg

Wir geben Ihnen gerne Auskunft darüber was in den Gerichten enthalten ist, falls Sie Unverträglichkeiten haben.
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.