

Schloss Heberstorf

Spätsommer Genuss Menu

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

Hecht, Krabbe, Kerbel

Kalb
Blumenkohl, Kartoffel, Zitronenthymian, Marktgemüse

Apfel
Blätterteig, Karamell, Joghurt

82

Spätsommer Genuss Menu vegetarisch

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

Crème Ninon
(oder Hecht, Krabbe, Kerbel + 9)

Artischocke
Blumenkohl, Kartoffel, Zitronenthymian, Marktgemüse

Apfel
Blätterteig, Karamell, Joghurt

67

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
Hecht, Krabbe, Kerbel	18
Suppe der Saison: Crème Ninon, Erbse, Schaumwein	9

Hauptspeise

Kalb, Blumenkohl, Kartoffel, Zitronenthymian, Marktgemüse	39
Lachs, leicht geräuchert, Blumenkohl, Kartoffel, Zitronenthymian, Marktgemüse	38
Artischocke, Blumenkohl, Kartoffel, Zitronenthymian, Marktgemüse	34
Schloss-Burger, Pulled Beef, Greyerzer, Cuchaule, Kartoffel	32

Käse

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

Dessert

Apfel, Blätterteig, Karamell, Joghurt	12
Schokolade, Vanille, Beeren, Rosé	12
„Füre Gluscht“: Guetzi-Auswahl und Schloss-Schoggitrüffel	5
Mini-Dessert im Glas nach Tagesangebot	6

Kalb: CH • Hecht: Wildfang CAN • Krabbe: Wildfang Westlicher Indischer Ozean: • 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.