Schloss Ueberstorf

Speisekarte

Angebot erhältlich von Mittwoch- bis Samstagabend sowie an auserlesenen Sonntagen

Genuss Menu

Rande
Karamell, Walnuss, Herbstsalat

***

Kürbis, Herbstpilze

***

Hirsch Entrecôte
Portwein, Wildbeilagen, Spätzli

Kein:e Wildgeniesser:in? Kein Problem.
Gerne servieren wir das Menu mit Pouletbrust.
- 6

***

Buttermilch
Beeren, Zitrone, weisse Schokolade

87

Genuss Menu Vegi

Rande
Karamell, Walnuss, Herbstsalat

***

Kürbis, Herbstpilze

***

Topinambur
Rotes Elixir, Pastinake, Sellerie[2], Spätzli

***

Buttermilch
Beeren, Zitrone, weisse Schokolade

71

Schloss Ueberstorf

à la carte

Vorspeise

Herbstsalat, Kerne, Kräuter, Schlossdressing	11
Rande, Karamell, Walnuss, Herbstsalat	16
Suppe der Saison: Kürbis, Herbstpilze	10

Hauptspeise

Hirsch Entrecôte, Portwein, Wildbeilagen, Spätzli	51
Poulet, Portwein, Wildbeilagen, Spätzli	45
Lachs en Croute, Pastinake, Sellerie[2], Kartoffeln	42
Topinambur, rotes Elixir, Pastinake, Sellerie[2], Spätzli	35
Schloss-Burger, Pulled Pork, Cheddar, Cuchaule, Kartoffeln	32

Käse

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

Dessert

Buttermilch, Beeren, Zitrone, weisse Schokolade	14
Dunkle Schokolade, Vanille, Honig	12
Crème brulée	13
Mini-Dessert im Glas nach Tagesangebot	6
„Füre Gluscht“: Guetzli-Auswahl und Schloss-Schoggitrüffel	5

Hirsch: Österreich • Poulet: Schweiz, Metzgerei Lehmann Ueberstorf • Schwein: Schweiz, Metzgerei Lehmann Ueberstorf • Lachs: Irland / Norwegen • Käse: Kanton Bern / Fribourg, Chees Gourmet Tafers • Brot / Cuchaule: Schweiz, Bäckerei Brotbrösmeli, Ueberstorf

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.