

**Wintermenu 1**

Nüsslisalat mit Emmentaler Rohschinken, Croûtons,  
gekochten Eiern und Hausdressing



Kürbiscremesuppe mit Knuspergebäck



Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Kräuter-Butterschaumsauce  
hausgemachten Spätzli und glasiertes Wurzelgemüse



Hausgemachtes Nidle-Täfel-Parfait mit  
Greyerzer Doppelrahm und Früchtégarnitur

Preis pro Person CHF 76.00

**Wintermenu 2**

Terrine vom winterlichen Gemüse mit Belper Knolle  
und Salatgarnitur



Apfel-Rüebli- und Gemüsechips



Im Ganzen gegartes Emmentaler Rindsentrecôte  
mit kräftigem Rotweinjus, Kartoffelgratin und Wirsinggemüse



Zimt-Panna cotta mit Rotweinzwetschgen

Preis pro Person CHF 74.00

### Wintermenu 3

Spiezer Weissweinschaumsuppe mit Gemüsechips



Gebrautes Grabenmühle Forellenfilet  
auf Rahmsauerkraut



Zartes Siedfleisch vom BEO-Beef an Meerrettichsauce  
dazu Serviettenknödel und Pastinaken



Quarkschmarrn mit karamellisierten Apfelschnitzeln und Fior di latte Eis

Preis pro Person CHF 67.00

### Wintermenu 4

Geräucherte Sigriswiler Bachforelle mit Speckkrautsalat



Petersilen-Wurzelcremesuppe mit Estragon



Schweinsfilet im Speckmantel  
auf Rahmpolenta und Wintergemüse



Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Fior di Latte-Glace

Preis pro Person CHF 70.00

### Kleiner Winterapéro im Schlosshof

2 dl weissen Glühwein oder Prosecco, dazu zweierlei Bruschetta mit Oliven und mit  
Frischkäse, marinierte Oliven und geröstete Nüsse

Preis pro Person CHF 17.00