

Frühlingsmenu 1

Spargelsalat mit lauwarmer Vinaigrette, Emmentaler Rohschinken und Croutons



Gartenerbsensuppe mit frischer Minze und Gemüsestreifen



Appenzeller Schweinsfilet (gefüllt mit Appenzeller Käse, Mostbröckli und Gemüse)
an leichter Weissweihnahmsauce, dazu Butternudeln und Frühlingsgemüse



Kleine Desserttrilogie von Panna cotta und Creme brulée und Sorbet

Preis pro Person CHF 68.00

Frühlingsmenu 2

Terrine vom Frischkäse und Zucchini
mit gebratenen Waldpilzen und Bärlauchpesto



Klare Frühlingsgemüsesuppe mit Markbein und Estragon



Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Sauce Bernaise
Kartoffelstock, Kefen und Frühlingskarotten



„Niedletäfel-Parfait“ mit Greyerzer Doppelrahm und frischen Waldbeeren

Preis pro Person CHF 74.00



SCHLOSSBERG
THUN

Frühlingsmenu 3

Mit Honig überbackener Ziegenkäse auf Gartenkräutersalat
und karamellisierten Nüssen



Gebratenes Zanderfilet mit Weissweinschaum auf lauwarmen Grünspargel



Im ganzen gegartes Rindsentrecôte mit Thymiansauce
Kartoffelgratin und junges Frühlingsgemüse



Pikantes Schokoladenbrownie mit Himbeersorbet und Rhabarberkompott

Preis pro Person CHF 76.00

Frühlingsmenu 4

Simmentaler Rindstartar mit gehobelter Belper Knolle, lauwarmen Brioche
und kleinem Frühlingsalat



Spargel-Weissweinsuppe mit einem Zanderknusperli und Gemüsestreifen



Rosa gebratenes Lammentrecôte auf frischem Waldpilzragout
neue Kartoffeln und grüne Spargeln



Quarkschmarrn mit karamellisierten Apfelschnitzen und Rahmeis

Preis pro Person CHF 75.00

Kleiner Frühlingsaperitif vor dem Essen

1.5 dl Spumante von Angelo Delea aus dem Tessin, dazu zweierlei Bruschetta mit Tomaten
und Frischkäse; marinierte Oliven und geröstete Nüsse

Preis pro Person CHF 17.00