

Winter 1

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons, gekochten Eiern und Hausdressing



Butternusskürbissuppe mit Popkorn



Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Wacholderrahmsauce
hausgemachten Spätzli und glasiertes Wurzelgemüse mit Alpenkräutern



Crepe gefüllt mit lauwarmen Apfelwürfeln und Fior di latte-Eis

Preis pro Person CHF 74.00

Winter 2

Kraftbrühe mit getrüffelten Pfannkuchen



Gebratenes Saiblingfilet mit Kräutern
auf Rahmsauerkraut



Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Spiezer-Rotweinjus
Ofenkartoffeln mit Zwiebeln und glasierte Karotten



Zwetschgen-Halbgefrorenes mit Zimtschaum

Preis pro Person CHF 71.00

Variante mit Rindsfilet am Stück gebraten: Aufpreis pro Person CHF 11.00

Winter 3

Maronicremesuppe mit Ribisschaum



Frische Eiernüdeli mit BIO-Eglifilet aus Raron (VS)



Im ganzen gegartes Rindsentrecôte mit Pilzragout

Kartoffelgratin und Wintergemüse



Dessert Dreierlei mit Vermicelles im Glas, Panna cotta und Zwetschgensorbet

Preis pro Person CHF 76.00

Winter 4

Geräucherte Sigriswiler Bachforelle auf Rotkrautsalat mit Baumnüssen



Petersilen-Wurzelcremesuppe mit Estragon



Schweinsfilet im Landrauchschinkenmantel

auf Rahmpolenta und Wirsinggemüse



Weisses Tobleronemousse mit marinierten Waldbeeren

Preis pro Person CHF 68.00

Kleiner Winterapéro im Schlosshof

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

Preis pro Person CHF 17.00