

Zu den drei Mittagsmenus servieren wir:

Tagesmenu Salat

oder

Zwiebelsuppe mit Croûtons

**Hauptgänge zur Auswahl:**

**Salomon Landolt**

Rosa gebratene Entenbrust an Thymianjus  
mit Mascarponerisotto und Marktgemüse  
CHF 25.–

oder

**Vegetarischer Wochen Hit**

Gemüse-Lasagne auf Tomatensaucenspiegel  
CHF 25.–

oder

**Schloss**

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Limettenrahmsauce  
mit in Butter geschwenkten Kartoffeln und Zucchetti-Ragout  
CHF 35.–

**Dessert**

Tagesempfehlung  
CHF 9.50

Weinempfehlung

Weiss

Arneis Langhe DOCG, Castello di Neive 2015

Neives Arneis präsentiert sich mit delikatem Duft frischer Mandeln,  
Orangenblüten, Pfirsich und Papaya und einem lebendigen Wechselspiel von  
Frucht und Säure

CHF 7.–/dl CHF 48.–/Flasche

Rot

Primitivo Tenuta San Marco, Salento IGP Cantine due Palme 2016

In der Nase eine saftige und süsse dunkle Frucht, feine Gewürze, leicht pfeffrig.  
Am Gaumen weich, mit reichlich süsser Frucht und schmeichelndem Tannin.

10 cl CHF 7.50 / 75 cl CHF 51.00