



Menu zum Valentinstag

Amuse-Bouche

Chioggia-Randen Carpaccio an Wasabicreme
begleitet von Blätterteig-Herz
mit Rauchlachsmousse

Erbsencreme
mit Speck-Chips

Mandarinen-Grand Marnier-Sorbet
mit Granatapfelkernen

Niedergegartes rosa Kalbsnierstück
an kräftigem Kräuterjus
mit Trüffel-Kartoffelstock und Ratatouille

Zitronengras Panna Cotta
mit frittierter Schokoladenpraline
im Knuspermantel

Gesamtes Menu CHF 89.50

Menu ohne Vorspeise CHF 74.50

Das Schloss-Team wünscht Ihnen
einen guten Appetit

