

Schloss Heberstorf

Spätsommer Genuss Menu

Kräuter-Seitling
Focaccia, Creme fraîche, Salatbouquet

Hecht, Krabbe, Kerbel

Kalb
Blumenkohl, Kartoffel, Zitronenthymian, Marktgemüse

Apfel
Blätterteig, Karamell, Joghurt

86

Spätsommer Genuss Menu vegetarisch

Kräuter-Seitling
Focaccia, Creme fraîche, Salatbouquet

Weisswein de la région, Birne
(oder Hecht, Krabbe, Kerbel + 9)

Artischocke
Blumenkohl, Kartoffel, Zitronenthymian, Marktgemüse

Apfel
Blätterteig, Karamell, Joghurt

69

Schloss Ueberstorf

à la carte

Vorspeise

Salatbouquet, Kerne, Rucola, Dressing nach Wahl Französisch, Balsamico, Dijon-Vinaigrette	11
Kräuter-Seitling, Focaccia, Creme fraîche, Salatbouquet	16
Hecht, Krabbe, Kerbel	18
Suppe der Saison: Weisswein de la région, Birne	9

Hauptspeise

Kalb, Blumenkohl, Kartoffel, Zitronenthymian, Marktgemüse	42
Lachs, leicht geräuchert, Blumenkohl, Kartoffel, Zitronenthymian, Marktgemüse	38
Artischocke, Blumenkohl, Kartoffel, Zitronenthymian, Marktgemüse	34
Schloss-Burger, Pulled Beef, Greyerzer, Cuchaule, Kartoffel	32

Käse

Dreierlei Käse aus der Region, Käsebegleiter, Panforte	12
Ein Stück Käse aus der Region, Käsebegleiter, Panforte	5

Dessert

Apfel, Blätterteig, Karamell, Joghurt	12
Schokolade, Vanille, Beeren, Rosé	12
„Füre Gluscht“: Guetzi-Auswahl und Schloss-Schoggitrüffel	5
Mini-Dessert im Glas nach Tagesangebot	6

Kalb: CH • Hecht: Wildfang CAN • Krabbe: Wildfang Westlicher Indischer Ozean: • Lachs: NOR •
Käse: Kanton Bern / Fribourg • Brot, Cuchaule: Bäckerei Brotbrösmeli, Ueberstorf CH

Wir geben Ihnen gerne Auskunft darüber was in den Gerichten enthalten ist, falls Sie Unverträglichkeiten haben.
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.