



schlossmünchenwiler

Suppen / Soupes

**Essenz von weisser Petersilienwurzel
dazu Ravioli gefüllt mit Weissm Trüffel und Chilifäden**
Essence de racines de persil blanc
avec ravioli aux truffes blanches et fils de piment
CHF 12.50

Kartoffel-Waldpilzsuppe mit Kräutercroutons und gebratenen Pilzen
Soupe de pommes de terre et champignons des bois
avec croûtons aux herbes et champignons sautés
CHF 10.50

Vorspeisen / Entrées

**Winterliches Gemüse-Carpaccio mit Trauben-Vinaigrette
dazu gebratene Waldpilze, geröstete Nüsse und Petersilie**
Carpaccio de légumes divers raffiné avec une vinaigrette de raisin,
champignons sautés, noix grillées et persil
CHF 14.50

Grüner Salat mit französischer oder italienischer Sauce
Salade verte avec sauce française ou italienne
CHF 8.50

**Rauchlachs-Tartar (NOR) mit Zitronenzeste, Dill, Koriander und Crème fraîche
dazu servieren wir warmes Brioche**
Tartare de saumon fumé aux zestes de citron, aneth, coriandre et crème fraîche
accompagné de brioches chaudes
Vorspeise / Entrée CHF 18.50
Hauptgang / Plat principal CHF 36.00

Fleisch / Viandes

**Rinds-Entrecôte (CH) vom Grill mit Trauben-Kalbsjus
dazu Topinambur-Kartoffelmousseline und winterliches Gemüse**
Entrecôte de bœuf grillée au jus de raisin
servi avec une mousseline de pommes de terre et topinambours et légumes d'hiver
CHF 44.50

**Ossobuco (CH) aus der Schmorpfanne mit Portweinsauce
dazu Safran-Risotto und Ofengemüse**
Osso buco façon braisé avec sauce au porto
accompagné d'un risotto au safran et légumes rôtis
CHF 41.00

Falls Sie Fragen zu den allergenen Stoffen in unseren Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal
Si vous avez des questions concernant les substances allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.

Fisch / Poissons

**Felchenfilet aus dem Neuenburgersee mit Weissweinsauce
dazu eine Tomaten-Zitronenhaube, Rucola und Rosmarin-Thymian-Kartoffeln**

Filet de féra Suisse à la sauce au vin blanc
accompagné d'un nuage tomate-citron, salade de roquette et pommes de terre au romarin
CHF 38.50

**Goldbraun gebratenes Dorschfilet (DK) mit Safransauce
dazu Randenrisotto mit Randenwürfel und gebackener Federkohl**

Filet de cabillaud doré à la sauce au safran
risotto à la betterave et choux frisés au four
CHF 37.50

Vegetarisch / Végétariens

**Kichererbsen-Pot-au-feu mit Tomaten und Koriander
dazu gebackene Aubergine und Süsskartoffeln**
„Pot au feu“ aux pois chiches avec tomate et coriandre
accompagné d'aubergines au four et patates douces

CHF 29.50

Quorn Stroganoff mit winterlichem Gemüse und cremigem Kartoffelpüree
Stroganoff de Quorn avec des légumes d'hiver et purée de pommes de terre
CHF 29.50

Dessert / Desserts

**Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und marinierte Waldbeeren
dazu hausgemachte Vanille-Glace und Nidle**

Gâteau au chocolat avec noyau liquide, baies sauvages marinées
servi avec glace à la vanille fait maison et crème chantilly
CHF 15.50

Warmer Zitronenkuchen mit Himbeergelee und Minzsauce
Gâteau chaud au citron avec gelée de framboises et sauce à la menthe
CHF 12.50

Bitte beachten sie, dass die Menus nur auf Vorbestellung erhältlich sind.
Veuillez noter que les menus ne sont disponibles que sur commande préalable.

3-Gang Menü Fleisch CHF 69.00/3-Gang Menü Fisch CHF 59.00/ 3-Gang Menu Vegi CHF 49.00
3-Gang Menü: Vorspeise nach Wahl, Hauptgang Fleisch, Fisch oder Vegetarisch, Süssspeise oder Käse.
Menu à 3 plats viande CHF 69.00/Menu à 3 plats poisson CHF 59.00/ Menu à 3 plats végétarien CHF 49.00
Menu à 3 plats : entrée au choix, plat de viande, poisson ou végétarien, dessert ou fromage
Prix avec 7.7% TVA inclus, Preise inkl. 7.7% MwSt.