

**BUSINESSLUNCH**

---

Melonenfächer mit Alpencarré und buntem Salatsträusschen

\*\*\*

Rüeblicremesuppe mit Sesam

\*\*\*

Kalbsschnitzeli an Calvadosrahmsauce

Butternüdeli

Gemüsestrauss

\*\*\*

*Businesslunch komplett*

*Vorspeise und Hauptgang*



Fr. 54.50

Fr. 49.50

**DIESE WOCHE IM ANGEBOT**

---

Bunter Blattsalat mit sautierten Spargeln und Rohschinkenheu

\*\*\*

Rindsfiletwürfeli mit Frühlingszwiebeln und Tomatenwürfeli

Mandel-Zitronenreis und Gemüsestrauss

\*\*\*



Fr. 49.50

**TAGESTELLER PLUS**

---

Bunter Tagessalat oder Rüeblicremesuppe mit Sesam

\*\*\*

Gemischtes Fleischspießli an Kräuterrahmsauce

Bratkartoffeln und Gemüsestrauss

\*\*\*



Fr. 26.50

**TAGESTELLER DER EINFACHE**

---

Bunter Tagessalat oder Rüeblicremesuppe mit Sesam

\*\*\*

Pouletschenkel mit Rosmarin

Kroketten und Tagesgemüse

\*\*\*



Fr. 22.50

**VEGI-VARIANTE**

---

Bunter Tagessalat oder Rüeblicremesuppe mit Sesam

\*\*\*

Walliser Käseravioli mit Knoblauch-Salbeibutter

\*\*\*



Fr. 20.50

**DESSERT DES TAGES**

---

Rhabarberkompott mit Erdbeeren und Vanilleglace „Gluschtportion“

\*\*\*



Fr. 8.50



«*ÜSER'S SCHLOSSPÄCKLI IM JUNI*  
*Ä EMPFÄHLIG US CHUCHI UND CHÄLLER*»

*JEWELLS MITTWOCH UND DONNERSTAG ABEND*

---



Kalbstaufelspitzcarpaccio mit Gemüsevinaigrette  
und Frischkäsemousse begleitet vom Salatsträusschen

\*\*\*\*

*1 dl Colbaraca 2016 Soave classico DOC Masi Agricola Veneto (7.00)*  
*Garganega*

Rindshuftmedaillon mit Gartenkräuter  
und frischen Eierschwämmli an Cognacsauce  
Kartoffelgaletten im Sesam gebraten  
Gemüse garnitur

\*\*\*\*



*1.5 Botrosecco 2015 Maremma Toscana DOC Le Mortelle (13.00)*  
*Cabernet Sauvignon, Cabernet franc*

Beeren-Tiramisu im Weckglas mit Sauerrahmglace

\*\*\*\*

Zum Abschluss einen Café, Espresso oder Tee



Preis für's Schlosspäckli

Fr. 76.50

Preis für's Menu ohne Wein und Café

Fr. 60.50

*Beginne den Tag mit positiven Gedanken. Gehe in den Morgen mit einem Lächeln  
und es wird Dich durch den Tag begleiten.*