

## **Sommermenü I**

**Schottischer Fjordlachs und Kartoffel**  
*mariniertes und geräuchertes vom Lachs  
mit Kartoffelmousse und Sommersalatherzen*

\* \* \* \* \*

**Hausgemachte Ravioli**  
*mit Kalbfleisch gefüllt im Parmesanfond  
mit Parmesangebäck*

\* \* \* \* \*

**Basilikum**  
*Schaumsuppe vom Basilikum  
mit gerösteten Pinienkernen*

\* \* \* \* \*

**Weiderind**  
*Zartes Filet vom heimischen Angusrind am Stück gebraten  
auf cremigen Risotto „Ticinese“  
(dieser Reis wird im Tessin angebaut)  
glaciertes Saisongemüse und kräftiger Portweinjus*

\* \* \* \* \*

**Schokolade und Beeren**  
*Luftiges Waldbeerenmousse mit frischen Beeren  
und erfrischendem Schokoladen- Pfefferminzsorbet*

\* \* \* \* \*

*Friandises und Pralinen zum Kaffee*

*Menü Komplett 120.00 / Menü 4 Gang 105.00 / Menü 3 Gang 90.00*

## **Sommermenü II**

### **Wachtel und Entenleber**

*Terrine von der Wachtelbrust und Entenleber  
mit schwarzen Baumnüssen auf einem Melonen- Couscousbeet*

\* \* \* \* \*

### **Bio- Forelle aus Uerkheim**

*auf einem roten Linsenragout im Speckschaum*

\* \* \* \* \*

### **Kalbsfiletmedaillon**

*Kalbsfilet am Stück gebraten im Kaffeelack  
mit Eierschwämmen  
und herzhaften Kartoffelstock mit Petersilienstroh*

\* \* \* \* \*

### **Aprikosen**

*Lauwarmes Aprikosenküchlein  
mit Aprikosenglace und Karamellsauce*

\* \* \* \* \*

*Friandises und Pralinen zum Kaffee*

*Menü Komplett 99.00  
Menü 3 Gang 89.00*

## **Sommermenü III**

### **Sommerstrauss**

*Blattsalatherzen mit Croutons  
und Streifen von der geräucherten Entenbrust  
an einer gepfefferten Sesamvinaigrette*

\* \* \* \*

### **Brunnenkresse**

*Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Olivenöl  
und gerösteten Sonnenblumenkernen*

\* \* \* \* \*

### **Kalbsrückensteak**

*am Grill gebraten mit Kräuterrösti, grüne Bohnen  
und einer kräftigen Rosmarinrahmsauce*

\* \* \* \* \*

### **Limette und Pfirsich**

*Limettenhalbgefrorenes mit pochiertem Pfirsich  
und Vanille- Zabaione*

\* \* \* \* \*

*Friandises und Pralinen zum Kaffee*

*Menü Komplett 86.00  
Menü 3 Gang 76.00*

**RESTAURANT  
SCHLOSSGARTEN**

ANDREA & MITTI

## **Sommermenü IV**

### **Eisbergsalat**

*Eisbergsalat mit gebratenem Speck  
und Bio- Eiern vom Nackhof in Kirchleerau*

\* \* \* \* \*

### **Rinderkraftbrühe**

*Kräftige Bouillon mit Flädli und Schnittlauch*

\* \* \* \* \*

### **Wiener Schnitzel**

*vom Schwein in Butterschmalz gebacken  
mit Preiselbeeren, Sommergemüse  
und Petersilienkartoffeln*

\* \* \* \* \*

### **Früchte und Sorbet**

*dreierlei hausgemachte Sorbet  
mit buntem Früchtespiess*

\* \* \* \* \*

*Friandises und Pralinen zum Kaffee*

*Menü Komplet 70.00  
Menü 3 Gang 64.00*

*Dorfstrasse 3 / 5040 Schöffland  
Tel.062 721 52 57  
schlossgarten@mitti.ch / www.schlossgarten-schoeffland.ch*