

Vorspeisen und Raffiniertes

Vorspeise / Hauptgang

Weide & Meer

rassig gewürztes Tatar vom Weiderinderfilet ~ Atlantikhummer ~ Randen

auch ohne Hummer möglich

34 48

26 38

Entenleberterrine^(Fr)

Feigen Chutney ~ lauwarmer Briochetoast

26 38

Waldlichtung

Rehcarpaccio ~ Wachtelterrinen ~ schwarze Baumnüsse ~ Selleriesalat

29 42

Vegetarisch

Ziegenfrischkäse ~ karamellisiert ~ Apfel- Kastaniencrostini

21 32

Nüsslisalat

mit Bio- Eiern und Baumnussöl vom Nackhof in Kirchleerau „Demeter zertifizierter Betrieb“

14

Salatteller „Schlossgarten“

dreierlei marinierte Gemüsesalate ~ Früchte ~ Sprossen ~ Eisbergsalat

14

aus dem Suppentopf und Vegetarisches

Schmankerl / normal

Schaumsuppe Muskatkürbis ~ Kürbiskerne ~ Kürbiskernöl

8 12

Hummerschaumsuppe alter Cognac ~ Meeresfrüchte
ohne Meeresfrüchte

12 19

9 14

Risotto vom Loto Reis aus Ascona sautierte Waldpilze ~ gehobelter Parmesan

28 36

Ravioli Spinat ~ Ricotta ~ Selleriepüree ~ Pecorino

28 36

aus dem Süss & Salzwasser

kl. Portion / Hauptgang

***Bio- Forelle aus Uerkheim** Stock mit violetten Kartoffeln vom Stoltenhof Kirchleerau ~ Orangen ~ Wirsing
Forellenzucht Flückiger wurde vom Kanton Aargau ausgezeichnet „Best of Agriculture“ in der Kategorie Fleisch/Fisch

29 36

***Heilbutt** am Tisch leicht geräuchert ~ Zitronengras ~ Pastinaken ~ Polenta Kroketten

36 46

***Golden Shrimps Riesenkrevetten** Honiglack ~ Weissweinrisotto ~ Schmorgemüse

32 38

*aus nachhaltiger, ökologischer Aquakultur

Schweizer Qualitätsfleisch der Sonderklasse

„Luma“ Rind und Kalb

Was ist Luma?

Im Gegensatz zu herkömmlichen Reifeverfahren wird das Fleisch nicht im Vakuum abgehangen, sondern direkt an der Luft am Knochen gereift. Während der langen Reifung (4-7 Wochen) wird das LUMA FLEISCH zusätzlich mit einem Edelschimmelpilz versehen, welcher durch natürliche biologische Prozesse eine neue Qualität in Bezug auf Zartheit, Saftigkeit und Geschmack hervorbringt.

Die Technik, sich einen Edelschimmelpilz zu Nutze zu machen, ist schon sehr alt, bedenkt man, dass auch Salami, Bündnerleisch, Käse, usw. auf ähnlichen Verfahren basieren. Die Anwendung auf frischen Fleisch kombiniert mit modernsten Hygienemassnahmen und mikrobiologischen Kenntnissen, ist allerdings neu und vielversprechend. Der Edelschimmel durchwächst im Laufe der Reifung das Fleisch, und beseitigt auf natürlichem Wege die Bestandteile im Fleisch, welche unerwünscht sind. So baut er, durch verschiedene vom Edelschimmel freigesetzte Enzyme, das Bindegewebe Kollagen ab, wodurch ein zarteres Fleisch entsteht. Weil das Myzel des Pilzes durch das Fleisch hindurch wächst, wird ein homogener Abbau des Kollagens gewährleistet und somit die Zartheitsunterschiede im Fleisch aufgehoben. Weiter bringt der Edelschimmel eine durch seinen Stoffwechsel hervorgerufene nussige Geschmacksnote hervor. Luma Fleisch- Produkte werden unter strengsten hygienischen Bedingungen produziert und überwacht. Der Prozess wird von studierten Biotechnologen kontrolliert und gesteuert.

Durch die Veredelung gewinnt das Fleisch an Geschmack und verliert rund ¼ seines Ausgangsgewichtes

*Luma- Kalbsrückensteak

Saftiges Steak mit Fleur de sel und schwarzen Pfeffer gewürzt
und in Rosmarinbutter gebraten

120g / 180g

49 / 68

*Luma- Rinderfilet

Saftiges Steak mit Fleur de sel und schwarzen Pfeffer gewürzt
und in Rosmarinbutter gebraten

120g / 180g

72 / 89

**zu den Hauptgängen mit *können Sie auswählen zwischen
cremigen Kartoffelgratin oder hausgemachten Nudeln oder Knöpfli oder Weissweinrisotto**

Wild

Hirschrücken_(EU) Kastanienkruste ~ Rosenkohlblätter ~ Macaroni ~ Steinpilze

Hauptgang

49

Geschnetzeltes vom Reh_(EU) Preiselbeerrahm ~ Rotkabis ~ Knöpfli ~ Marroni ~ Eierschwämme

42

***Wildpfeffer**_(EU) Rotkabis ~ kleine Karamellzwiebeln ~ Croutons ~ Speck

39

ab zwei Personen in zwei Gängen serviert

Rehrücken_(EU) am Stück mit Wacholder und Kräutern gebraten und am Tisch tranchiert

1.Gang Steinpilznudeln ~ geschmorter Rotkabis ~ Schokoladenjus

2.Gang im Kaffeelack ~ Orangerisotto ~ Preiselbeerjus

pro Person 64

Fleisch & Geflügel

***Irischer Lammrücken** „*pré-salé*“ Safran- Kräuterkruste ~ Schalottenjus

42

***Entrecôte vom heimischen Weiderind** _{(CH)200g} am Knochen gereift ~ schwarzer Pfeffer ~ Rosmarin

42

Ribel Maispoulet_(CH) in Rotwein geschmort ~ Stock von violetten Kartoffeln ~ Schmorgemüse

32

***Ein Klassiker** Wienerschnitzel vom Kalb_(CH) ~ Butterschmalz gebacken ~ Preiselbeercompott

¼ ½ 1/1
27 33 39

zu den Hauptgängen mit *können Sie auswählen zwischen

cremigen Kartoffelgratin oder hausgemachten Nudeln oder Knöpfli oder Weissweinsrisotto

Hausgemachtes aus unserer Patisserie & Rohmilchkäse

Rohmilchkäse vom Wagen hausgemachtes Dörrfrüchtebrot

16 22

Apfel & Schokolade Apfelgebäck ~ Chilischokoladenmousse ~ Apfelsorbet

19

Kaiserschmarren – fast ein Muss luftiger Kaiserschmarren ~ und vieles, vieles mehr

21

Zwetschge lauwarmer Zwetschgenröster ~ Sauerrahmglace ~ Japonaisblätter

16

Karamellköpfl im Einmachglas ~ mit Vanillemark parfümiert ~ Schlagrahm

14

Das Besoffene Zwetschgensorbet ~ Vieille Prune

13

Eiskaffee „Schlossgarten“ Vanilleglace, Amaretto, frischer Espresso und Schlagrahm

13

Hausgemachte Glace Mocca ~ Vanille ~ Schokolade ~ Sauerrahmjoghurt

Hausgemachtes Sorbet Zwetschge ~ grüner Apfel

pro Kugel 4

Portion Rahm plus 1.50