

Gasthaus Schlosshalde
kreativ und köstlich

Zur Vorspeise

Heisse Marroni

Marroni-Süsskartoffelsuppe mit Schlagrahm und Gewürz-Nuss-Flûte 9.50

Grüner Salat

8.00

Marys Feigenbaum

Blattsalat mit Geissenfrischkäse-Mascarpone, Pastinaken,
Feigendressing und gerösteten Mandeln 14.50

3erlei

Lamm-Mostbröckli und Rohschinken mit
Marroni-Süsskartoffelsüppchen und einem kleinen Feigenbaum 18.50

Zum Hauptgang

Novembernebel

Quark-Pizokel mit geröstetem Salbei,
Preiselbeer-Rahmsauce und Gemüse 25.50

Baba Jaga

Schalotten-Hummus mit Fladenbrot, Ofenkürbis mit Marroni und Pilzen,
dazu Haselnuss-Bulgur, Birnen-Chutney und Gemüse 36.00

Wurst

Kürbiskern-Rindsbratwurst der Familie Brütsch
mit Chnobli-Senf, Pommes frites und Gemüse 25.50

Schosshalde-Säuli

Geschmortes Bio-Bergsäuli aus Valbella
an Apfelweinsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse 36.00

Edles vom Lamm

Rosa gebratenes Lamm mit Rotkraut, Marroni und Quark-Pizokel 47.00

Kinder (von 0 – 12)

Pommes frites mit Gemüse 10.00
und Cipollata 15.00

Fleisch und Gemüse stammen direkt von Partnerbetrieben aus der Region.
Haben Sie Lebensmittel-Unverträglichkeiten? Unser Personal berät Sie gerne.
Die Preise sind in Schweizer Franken, inkl. 8.1 % MWSt.