

LE VOYAGE DE L'ARTISAN

Eine Reise die von Handwerk, Lebensfreude und Genuss erzählt.

Erleben Sie einen bezaubernden Ausflug durch die Gärten unserer Produzenten - veredelt von unserer Küchencrew.

L' ENTREE

Warmer Aufguss

Ingredienzen aus dem Schlosspark

Bio-Sauerteigbrot aus Trimstein

Berner Steinpilz Butter | Röstzwiebeln

LE MENU

Der Kürbis im Beet

Bio – Hokkaido Kürbis | Steinpilze | Brioche

Trubschacher Reh & Schlossgarten-Vogelbeeren

Pastete | Kürbis | Zäziwiler Haselnuss

Bio-Birnensorbet

Kornelkirschen aus dem Schlossgarten | Shio Koji | Gerste

Wellington vom Truebschacher Reh

Maroni | Büscheli Birne | Rotkraut

«Spaziergang im Park»

Maroni | Eichel | Quitte | Hagebutte

Schlosshonigwabe

Käsegang

Gereiftes Bio - Mutschli | Johannisbeer-Amazake

4 Gänge | CHF 98

5 Gänge | CHF 118

6 Gänge | CHF 128

LES ARTISANS DES CHAMPS & DES VIGNES

Biologisch aus gesunder Erde erwachsen mit Hingabe
und Leidenschaft– dies ist das Handwerk unserer
Produzenten und Winzer.

L' ENTREE

Warmer Aufguss

Ingredienzen aus dem Schlosspark

Bio-Sauerteigbrot aus Trimstein

Berner Steinpilz Butter | Röstzwiebeln

LE MENU VEGETARIEN

Der Kürbis im Beet

Bio – Hokkaido Kürbis | Steinpilze | Brioche

Pochiertes Ei vom Biohof Trimstein

Kartoffel | Wilde Kräuter | Trüffel aus dem Schlosspark

Bio-Birnensorbet

Kornelkirschen aus dem Schlossgarten | Shio Koji | Gerste

Bio-Rübe aus Schüpbach

Rande | Zwiebel | Vegi Jus

«Spaziergang im Park»

Maroni | Eichel | Quitte | Hagebutte

Schlosshonigwabe

Käsegang

Gereiftes Bio - Mutschli | Johannisbeer-Amazake

4 Gänge | CHF 98

5 Gänge | CHF 118

6 Gänge | CHF 128