

LE VOYAGE DE L'ARTISAN

Eine Reise die von Handwerk,
Lebensfreude und Genuss erzählt.

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

L' ENTREE

Aufguss
Ingredienzen aus dem Schlosspark

Bio-Sauerteigbrot aus Trimstein
Aufgeschlagene Salzbutter | Löwenzahn | Lauchöl

LE MENU

Bio-Ziegenkäse-Pannacotta
Gebacken | Heu | Cassis | Wildkräuter

Zander aus dem Lago-Maggiore
Lauch | Kartoffelmoussline

Fermentiertes Rhabarbersorbet

Medaillon vom Bio-Schweinehals
Bio-Buchweizenkleie | Brennnesseln |
selbstgemachtes Miso | Speckschaum | Löwenzahn

«Spaziergang im Park»
Holunder | Lärche | Sauerampfer

Käse von den Affineuren Jumi
Emmentaler Trüffelnsenf

4 Gänge | CHF 88

5 Gänge | CHF 98

6 Gänge | CHF 108

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

Aufguss
Ingredienzen aus dem Schlosspark

Bio-Sauerteigbrot aus Trimstein
Aufgeschlagene Salzbutter | Löwenzahn | Lauchöl

LE MENU VEGETARIEN

Bio-Ziegenkäse-Pannacotta
Gebacken | Heu | Cassis | Wildkräuter

Bio Okara- Roggnotto Praline
Schweizer Eiweisserbsenhummus | Gebratenes Bio
Gemüse | Cashewschaum aus Oberdiessbach

Fermentiertes Rhabarbersorbet

Gesmokter Bio-Tofu aus Trimstein
Bio Buchweizenkleie | Brennnessel | selbstgemachtes
Miso | Vegijus | Löwenzahn

«Spaziergang im Park»
Holunder | Lärche | Sauerampfer

Käse von den Affineuren Jumi
3 Sorten | Emmentaler Trüffelnsenf