

MITTAGSKARTE

Vorspeisen

Grüner Stockalpersalat CHF 9.50
VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Gemischter Schlosskellersalat CHF 11.50
VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Salate nach Wahl. Bitte wählen Sie ausfolgenden Dressings:
klassisches French-Dressing (*glutenfrei*),
Balsamico-Dressing oder fruchtigem Dressing (*laktose- und glutenfrei*).

Blattsalat mit marinierten Erdbeeren, gehobelte Melonenstreifen,
Radieschen & knusprigen Kichererbsenbällchen an Himbeerdressing CHF 14.50
VEGAN | laktose- & glutenfrei

Couscous-Blumenkohl-Curry-Türmchen mit mariniertem Tofu
karamellierte Cashew-Nüssen-Crunch mit Limetten-Joghurt-Creme CHF 15.50
VEGAN | laktosefrei

Grillierte Jakobsmuscheln an Limetten-Chili-Schaum
mit gewürfelter Mango und Avocado CHF 19.50
glutenfrei

Gebratene grüne Spargeln auf Frühlingsspinat
mit feinstem Walliser Rohschinken, Bärlauchespuma & pochiertem Ei CHF 18.50
laktose- & glutenfrei | ohne Rohschinken VEGETARISCH CHF 15.50

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

Kaltschale/Suppe

Tagessuppe CHF 8.50
fragen Sie uns!

Kräftige Peperonicremesuppe
mit Whisky und Pouletfilet CHF 14.00
laktose- und glutenfrei | ohne Poulet VEGAN CHF 10.00

Fruchtig Zitronengrassuppe mit hausgemachtem Ingwer-Basilikumeis
& würzigen Black Tiger Krevetten CHF 14.50
glutenfrei | ohne Black Tiger VEGETARISCH CHF 9.50

Hauptgänge

Rotes Gemüsethaicurry mit Jasmin Reis & feinem Koskosmousse und Mangochip <i>VEGAN gluten- & laktosefrei</i>	CHF 26.50
Glutenfreie Muschelteigwaren an Spinat-Morchel-Sauce mit weissen Spargeln <i>VEGAN gluten- & laktosefrei</i>	CHF 27.50
Gnocchi NOVENA an einem Bärlauchpesto mit Pinienkerne & Pistazien Simpler Hobelkäse & Frühlingsspinat <i>VEGETARISCH</i>	CHF 27.50
Gefüllte Pouletbrust mit Basilikumfarce an Honigjus hausgemachte Bramata-Kroketten & Auberginen-Karotten-Gemüse <i>glutenfrei</i>	CHF 39.00
Gebratener Walliser Alpenzander mit Frühlingsgemüse Beluga Linsen & Kartoffelstreifen auf Jungspinat mit Bärlauchespuma <i>laktose- & glutenfrei ohne Fisch VEGAN CHF 27.50</i>	CHF 45.50
Kalbsfiletmedaillons an Bärlauchpesto im Speckmantel & Morchelsauce Pommes Berny in der Mandelkruste & Saisongemüse	CHF 51.50

Dessert

Cremiges Schokoladenmosse mit Himbeer-Erbeer-Sorbet & Schokoladen-Cornflakes-Crunch <i>VEGAN gluten- & laktosefrei</i>	CHF 14.50
Hausgemachtes Erdbeertörtchen mit Vanillecreme Holunderblütensorbet & marinierten Erdbeeren <i>VEGETARISCH</i>	CHF 14.50