

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*).

Herbstsalat mit warmen Pilzen, Marroni, Trauben und Feigen
an einem Heidelbeerdressing CHF 16.00

VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Grüner Blattsalat mit Orangenfilets, karamellisiertem Feta
und fruchtigem Dressing CHF 16.50

VEGETARISCH | glutenfrei

Hirschtrockenfleisch Carpaccio mit Zwetschgen Chutney
feinem Baumnussöl, Belper Knollen Raspel & Rucola CHF 23.50

gluten- & laktosefrei

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

Kaltschale/Suppe

Tagessuppe CHF 8.50

fragen Sie uns!

Cremige Rotkohlsuppe mit knusprigen Polenta Croutons
verfeinert mit Mandelcreme CHF 14.50

VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Kräftige Peperonicremesuppe
mit Whisky und Pouletfilet CHF 14.00

laktose- und glutenfrei | ohne Poulet VEGAN CHF 10.00

Hauptgänge

Glutenfreie Muschelteigwaren mit Wirsing und Maroni
mit Feigen, Apfelperlen und Röstzwiebeln CHF 27.50
VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Rotes Gemüsethaicurry mit Jasmin Reis
& feinem Koskosschaum und Mangochip CHF 26.50
VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Walliser Alpenzander mit cremiger Kürbisrisotto und Preiselbeerespuma
gedünsteter Rosenkohl und Kürbiswürfeln CHF 43.50
ohne Fisch VEGAN CHF 28.50 | glutenfrei | laktosefrei

Hausgebeizter Hirschkpfeffer an Kakaonibssauce
mit hausgemachte Butterspätzli, Apfelperlen und Herbstgemüse CHF 49.50

Grilliertes Wildschwein Entrecôte im Speckmantel mit Bramata Krokette
an Preiselbeer Sauce und Wirsing CHF 51.50
glutenfrei

Dessert

Hausgemachte Maronicreme mit Haselnuss-Kakao-Crumble
und hausgemachtem Kürbissorbet CHF 14.50
VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Hausgemachtes Heidelbeerparfait mit seinen warmen Beeren
und Mini Meringues CHF 15.50
VEGETARISCH | glutenfrei