

## 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*).

Marinierter Melonensalat mit frischer Minze, rosa Pfeffer mit Blattsalat  
Crunchy Erdnuss-Cashew-Nüsse mit Salted Caramel an Aprikosen Dressing CHF 14.50  
*VEGAN | laktose- & glutenfrei*

Cremige Burrata auf Cherrytomaten-Rucola-Salat an Basilikumöl  
fermentierter Knoblauchcreme & gerösteten Pinienkernen CHF 16.00  
*VEGETARISCH | glutenfrei | ohne Burrata VEGAN & laktosefrei CHF 13.50*

Rindstartar mit einheimischem Wachtelei mit Roggenbrot Rondelle  
süss-saurem Aprikosen-Chutney & hausgemachtes Pommery Senfeis CHF 22.50

Leicht grilliertes Tataki vom Thunfisch in der Sesamkruste  
fein würziger Wasabicreme & Wakamesalat an asiatischem Dressing CHF 22.50  
*laktose- & glutenfrei*

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00  
Zusätzlich Portion Pommes frites oder Reis CHF 6.00

### Kaltschale/Suppe

Tagessuppe CHF 8.50  
fragen Sie uns!

Kaltschale - Erfrischende Avocado-Gurken-Suppe mit feinem Chiliöl  
& grillierter Jakobsmuschel CHF 14.50  
*laktose- & glutenfrei | ohne Jakobsmuschel VEGAN CHF 11.50*

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 Koskosschaum und Mangochip <i>VEGAN   laktose- &amp; glutenfrei</i>	CHF 26.50
Tomaten Toscani im Basilikumteig NOVENA mit geröstetem Knoblauch & Pinienkernen getrockneten Tomaten, Kapernäpfeln & Oliven auf Jungspinat <i>VEGAN   laktosefrei</i>	CHF 24.50
Sommerbowl mit grillierten Pouletstreifen an Madras Curry mit Blattsalat Simpler Hobelkäsesplitter an Aprikosen Dressing <i>glutenfrei</i>	CHF 26.00
Pochierte Black Tiger Krevetten auf erfrischendem Limonenrisotto mit Hummerstreifen an einem Limonen-Chili-Schaum <i>glutenfrei</i>	CHF 47.50
Grillierte Rindsfiletmedaillons an Kräutersauce mit knusprigen Mandelbällchen & frischem Saisongemüse	CHF 51.50

## Dessert

Erdbeer Hafercrunch Eis mit marinierten Erdbeeren Matchaespuma & Crunchy Reis <i>VEGAN   laktosefrei</i>	CHF 13.50
Macadamia-Brownie mit Himbeer-Basilikum-Sorbet Himbeer-Splash & frischen Früchten <i>VEGAN   laktosefrei</i>	CHF 13.50
Aprikosen Tiramisu mit Aprikosengelee auf marinierten Aprikosen <i>VEGETARISCH   glutenfrei</i>	CHF 14.50