

MITTAGSKARTE

Vorspeisen

Grüner Stockalpersalat <i>VEGAN glutenfrei laktosefrei</i>	CHF 9.50
Gemischter Schlosskellersalat <i>VEGAN glutenfrei laktosefrei</i>	CHF 11.50
Salate nach Wahl. Bitte wählen Sie ausfolgenden Dressings: klassisches French-Dressing (<i>glutenfrei</i>), Balsamico-Dressing oder fruchtigem Dressing (<i>laktose- und glutenfrei</i>).	
Wintersalat von Nüssli und Portulak mit marinierten Birnen an Birnendressing mit Fetaespuma & karamellisierten Baumüssen <i>VEGETARISCH glutenfrei</i>	CHF 14.50
Dreierlei von der Karotte • Karotten Panna Cotta auf seinem Puffer mit marinierten Karottenstäbchen <i>VEGAN gluten- & laktosefrei</i>	CHF 16.50
Fein geschnittenes Tartar von der Lachsforellen an Meerrettichschaum mit vertikal geschichtetem Kürbis-Randen-Türmchen & Wasabi Perlen <i>glutenfrei</i>	CHF 24.50
Sämiger Risotto vom schwarzen Trüffel mit frittiertem Wachtelei blauer Kartoffelespuma & seinen Chips <i>VEGETARISCH glutenfrei einheimisches Wachtelei aus Naters</i>	CHF 29.50
Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00	

Kaltschale/Suppe

Tagessuppe fragen Sie uns!	CHF 8.50
Cremige Blumenkohl-Kichererbsen-Suppe mit Curryschaum & Kichererbsencrunch <i>VEGAN laktose- & glutenfrei</i>	CHF 13.50
Simpler Heusuppe mit Trockenfleisch & Roggenbrot-Croutons <i>VEGETARISCH ohne Trockenfleisch ohne Roggenbrot-Croutons glutenfrei</i>	CHF 14.50

Hauptgänge

Chilischarfes Teriyaki-Tofu mit Pak Choi & Belugalinsen Jasminreis auf Jungspinat <i>VEGAN gluten- & laktosefrei</i>	CHF 26.50
Rotes Gemüsethaicurry mit Jasmin Reis & feinem Koskosschaum und Mangochip <i>VEGAN laktose- & glutenfrei</i>	CHF 26.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi NOVENA mit schwarzem Trüffel geschmorten Cherrytomaten & feinstem Basilikumöl dazu Simpiler Hobelkäsesplitter <i>VEGETARISCH</i>	CHF 29.50
Pochierter Walliser Alpenzander auf Erbsen-Minze-Sauce mit schwarzen Sepia-Tagliatelle & grünem Gemüse <i>ohne Fisch VEGAN CHF 27.50 laktose- & glutenfrei</i>	CHF 45.50
Geschmorte Lammhaxe Gremolata mit hausgemachtem Petersilienöl Wurzelgemüse & sämiger Safranrisotto <i>glutenfrei</i>	CHF 46.50
Geschmorte Kalbsbäggli mit Schmorgemüse an kräftigem Cornalinjus & sämige rosa Polenta aus Ascona <i>glutenfrei</i>	CHF 48.50
Rosa grillierte Rindsfiletmedaillons mit Sauce Bernaise Pommes Berny in der Mandelkruste & Saisongemüse	CHF 54.50

Kinder

Malos hausgemachte Chicken Nuggets mit Twister Pommes Frites <i>laktosefrei</i>	CHF 10.50
Schlossgeist-Rahmschnitzel vom Schwein mit Butternudeln und Karotten	CHF 12.50

Dessert

Panna Cotta von der Heidelbeere mit Zitronenthymian und frischen Waldbeeren <i>glutenfrei</i>	CHF 12.50
Veganes Pistazien-Schokoladenganache-Schnittchen Himbeer-Erdbeer-Sorbet auf Schokoladenmalerei <i>VEGAN gluten- & laktosefrei</i>	CHF 14.50
Hausgemachte Apfelringe mit Vanilleespuma karamellisierten Apfelwürfeln & feinem Walnusseis <i>VEGETARISCH</i>	CHF 14.50