

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*).

Wintersalat von Nüssli und Portulak mit marinierten Birnen
an Birnendressing mit Fetaespuma & karamellisierten Baumnüssen CHF 14.50
VEGETARISCH | glutenfrei

Dreierlei von der Karotte • Karotten Panna Cotta auf seinem Puffer
mit marinierten Karottenstäbchen CHF 16.50
VEGAN | gluten- & laktosefrei

Feines Lachstartar an Meerrettichschaum mit Buchweizen Blinis
Avocadocrema mit Limette & Wasabi Perlen CHF 24.50
ohne Blinis glutenfrei

Sämiger Risotto vom schwarzen Trüffel mit frittiertem Wachtelei
blauer Kartoffelespuma & seinen Chips CHF 29.50
VEGETARISCH | glutenfrei | einheimisches Wachtelei aus Naters

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

Kaltschale/Suppe

Tagessuppe CHF 8.50
fragen Sie uns!

Cremige Blumenkohl-Kichererbsen-Suppe
mit Curryschaum & Kichererbsencrunch CHF 13.50
VEGAN | gluten- & laktosefrei

Simpler Heusuppe mit Trockenfleisch & Roggenbrot-Croutons CHF 14.50
VEGETARISCH ohne Trockenfleisch | ohne Roggenbrot-Croutons glutenfrei

Hauptgänge

Chilischarfes Teriyaki-Tofu mit Pak Choi & Belugalinsen
Jasminreis auf Jungspinat
VEGAN | gluten- & laktosefrei CHF 26.50

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

Hausgemachte Kartoffelgnocchi NOVENA mit schwarzem Trüffel
geschmorten Cherrytomaten & feinstem Basilikumöl
dazu Sempaler Hobelkäsesplitter
VEGETARISCH CHF 29.50

Gebratener Walliser Alpenzander auf Venere Reis & geschmorte Randen
Schaumweinsauce mit Limone & Kurkuma verfeinert
glutenfrei CHF 45.50

Geschmorte Lammhaxe Gremolata mit hausgemachtem Petersilienöl
Wurzelgemüse & sämiger Safranrisotto
glutenfrei CHF 46.50

Geschmorte Kalbsbäggli mit Schmorgemüse
an kräftigem Cornalinjus & sämige rosa Polenta aus Ascona
glutenfrei CHF 48.50

Rosa grillierte Rindsfiletmedaillons mit Sauce Bernaise
Pommes Berny in der Mandelkruste & Saisongemüse CHF 54.50

Dessert

Panna Cotta von der Heidelbeere mit Zitronenthymian
und frischen Waldbeeren
glutenfrei CHF 12.50

Veganes Schokoladenmousse mit hausgemachtem Heidelbeersorbet
& Schokoladen-Cornflakes-Crunch
VEGAN | gluten- & laktosefrei CHF 14.50

Hausgemachte Apfelringe mit Vanilleespuma
karamellisierten Apfelwürfeln & feinem Walnusseis
VEGETARISCH CHF 14.50