

LE MENU D'HIVER CRÉATIF DE GILLES BRUNIN

Culatello di Zibello et scampi du Cap, Tatin d'endive et citron Amalfi

Edelschinken aus Zibello, Scampi aus Cape Town, Endivien Tatin mit Amalfi Zitronen

28.00

*Special porc ham from Zibello and scampi from Cape Town
endive tarte with Amalfi lemon*

Velouté de betteraves, éclair au tatar de veau au raifort

Randencremesuppe, Eclair gefüllt mit Kalbfleisch-Meerrettich-Tatar

17.00

Beetroot cream soup, éclair filled with veal horseradish tatar

Blanc de turbot sur purée de lentilles vertes du Puy au gingembre

Sauce au curry rouge

Steinbuttfilet auf grünem Linsenpüree, parfümiert mit Ingwer und mit roter Currysauce

Filet of turbot, purée of green lens, perfumed with ginger

Entrée

29.00

red curry sauce

Plat de résistance

55.00

Sorbet Argousier

Sanddorn Sorbet

10.00

Sallow thorn sherbet

Filet de cannette rôti, jus à l'orange sanguine et cardamome

pommes Amandine et légumes du marché

Gebratene Entenbrust mit Blutorangenjus parfümiert mit Kardamom

49.00

Mandelkartoffeln und Marktgemüse

Sautéed duck breast with a blood orange cardmom jus

almonds potatoes and winter vegetables

Notre surprise „Pina Colada“

„Pina Colada“, - lassen Sie sich überraschen!

20.00

Dessert "Pina colada" -what else!

Les plats: six 135.00 | cinq 126.00 | quatre 114.00 | trois 98.00

Notre sélection de vins au verre en accompagnement

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Weinreise passend zum Menu

49.00

Origines des viandes: bœuf, CH et IRL, veau CH, porc CH, volaille CH et F, gibier A

De légers changements peuvent intervenir en fonction du marché.

Prix en Francs Suisses, 8% taxes incluses

LE MENU D'HIVER CLASSIQUE DE GILLES BRUNIN

Esturgeon de Frutigen fumé et saumon mariné «Loch Fyne», bouquet d'hiver, vinaigrette mangue et pistache

Geräucherter Stör aus Frutigen, mariniertes Lachs „Loch Fyne“
winterliches Salatbouquet, Mango-Pistazien-Vinaigrette 26.00
Smoked sturgeon from Frutigen, home pickled salmon “Loch Fyne”
small salad, mango pistachio vinaigrette

Tranche de foie gras de canard chaud, marmelade d'agrumes

Warme Entenlebertranche mit Zitrusfruchtkonfitüren 17.00
Lukewarm slice of duck liver with citrus fruit marmelade

Filet de sandre rôti sur la peau, fondu de poireaux gnocchis au safran, beurre blanc au vin rouge

Gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse Entrée 27.00
Safran-Gnocchis und Rotwein-Buttersauce Plat résistance 48.00
Grilled fillet of pike-perch served on leek vegetables
saffron gnocchis and red wine butter sauce

Sorbet mandarine

Mandarinen-Sorbet 10.00
Mandarin sherbet

Tournedos de bœuf «Irish Angus», sauce Whisky et poivre vert pommes Pont Neuf, légumes du marché

Rinds-Tournedos „Irish Angus“, Whisky-Grünpeffersauce 54.00
Pont Neuf Kartoffeln und Marktgemüse
Tournedos of beef „Irish Angus“, Whisky and green pepper gravy
Pont Neuf potatoes and market vegetables

Tartelette Tatin aux pommes, glace vanille et jus Porto gingembre

Apfel Tatin Törtchen mit Vanilleglace und Portwein-Ingwerjus 20.00
Apple tarte Tatin with vanilla ice cream and Port wine ginger jus

Les plats: six 135.00 | cinq 126.00 | quatre 114.00 | trois 98.00

Notre sélection de vins au verre en accompagnement

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Weinreise passend zum Menu 49.00

Origines des viandes: bœuf, CH et IRL, veau CH, porc CH, volaille CH et F, gibier A
De légers changements peuvent intervenir en fonction du marché.
Prix en Francs Suisses, 8% taxes incluses

LE MENU D'HIVER VÉGÉTARIEN DE GILLES BRUNIN

Croustillant au chèvre chaud, chutney à la betterave

petite salade, vinaigrette au cumin noir

Knuspriger Ziegenkäse, Randen-Chutney, kleine Salatgarnitur

Vinaigrette mit schwarzem Kümmel

Crispy goat cheese, beetroot chutney, small winter salad

vinaigrette with black caraway

22.00

Crème de céleri, râpée de truffe noire

Selleriecremesuppe mit schwarzem Trüffel

Celery cream soup with black truffle

18.00

Risotto à la feuille de kaffir et wakamé, escalope panée au tofu

Risotto mit Kaffirblättern und Wakamealgen, paniertem Tufoschnitzel

Risotto with kaffir lime leaves and wakame alga with crunchy bean curd escalope

25.00

Granité au vin chaud

Glühwein-Granité

Mulled wine granité

10.00

Gnocchis safranés et ronde de légumes d'hiver,

crème aux fines herbes

Safran-Gnocchis mit winterlichem Gemüse, Kräuterrahmsauce

Saffron gnocchis with winter vegetables and herb cream gravy

44.00

Le mille-feuille vanille au coing et sorbet argousier

Vanille «Mille feuille» mit Quitten und Sanddorn-Sorbet

«Mille-feuille» puff pastry with vanilla and quince, sawtooth thorn sherbet

20.00

Les plats: six 125.00 | cinq 115.00 | quatre 105.00 | trois 95.00

Notre sélection de vins au verre en accompagnement

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Weinreise passend zum Menu

49.00

Origines des viandes: bœuf, CH et IRL, veau CH, porc CH, volaille CH et F, gibier A

De légers changements peuvent intervenir en fonction du marché.

Prix en Francs Suisses, 8% taxes incluses

LES CLASSIQUES DU CHÂTEAU

Filets de sole Noilly Prat, fondu de poireaux, pommes fondantes et légumes

Seezungenfilets mit Noilly Prat, glaciertes Lauchgemüse, Schmelzkartoffeln und Gemüse
Sole fillets with Noilly Prat, glazed leek, potatoes and market vegetables

57.00

à partir de 2 personnes / from 2 persons

Chateaubriand et sauce béarnaise, gratin dauphinois, jardinière de légumes

Chateaubriand mit Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin, Gemüseplatte
Châteaubriand with Béarnaise sauce, gratinated potatoes and vegetables platter

p.P. 65.00

Carré d'agneau croûte aux herbes et moutarde

pommes Lyonnaise et jardinière de légumes

Lammkarree mit Kräuter-Senfkruste, Lyonerkartoffeln und Gemüsegar nitur
Saddle of lamb with herbage mustard crust, potatoes with onions and market vegetables

p.P. 61.00

Wussten Sie, ...?



Feierlichkeiten, Seminare

In unserem Schloss stehen Ihnen vielfältige Räumlichkeiten für verschiedene Gelegenheiten zur Verfügung. Sie haben die Möglichkeit die historischen Banketträume (bis 145 Gäste) die Bar, die Gartenterrasse oder den romantischen Schlosspark für Ihren Anlass zu nutzen.

Verlangen Sie unsere Bankett- und Seminarunterlagen.

Traumhochzeit im Märchenschloss

Der romantische Rahmen für Ihren schönsten Tag!
Die historischen Räumlichkeiten, der englische Schlosspark und die hohe kulinarische Qualität sind Garanten für ein stimmungsvolles und unvergessliches Hochzeitsfest.

Unsere Hochzeitdokumentation steht Ihnen zur Verfügung.



Vos hôtes vous souhaitent « un agréable moment parmi nous »

Direction: Johannes Tschopp et Christoph Meier

Cuisine: Gilles Brunin et Pascal Bieth

Pâtisserie: Alain Schmidlin et Aude Schoeffel

Origines des viandes: bœuf, CH et IRL, veau CH, porc CH, volaille CH et F, gibier A

De légers changements peuvent intervenir en fonction du marché.

Prix en Francs Suisses, 8% taxes incluses