

Mitti's
Schlossgartenmenü
lassen Sie uns Ihren Gaumen verwöhnen



Entenlebermousse im Glas an einem Tatar vom Kalbsfilet
mit süß- saurem Rhabarberconfit

*Château Doisy-Védrières, (Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle)
Cru classé Sauternes AC, Bordeaux, Frankreich 2005*

0.5 dl 8.00

** * * * **

Tranche vom Wildfang- Zander in Buttermilch gegart
mit grünen Spargelspitzen und Estragon

*Tiara Branco Portugal, Niepoort, Portugal
(Codega und 15 andere autochtone Traubensorten) 2007*

1 dl 9.00

** * * * **

Frühlingschaumsuppe von der Brunnenkresse
an herzhafter Jakobsmuschel im Hefeteig mit Rucolapesto

Pouilly-Fumé AC, Baron de Ladoucette (Sauvignon Blanc) Loire, Frankreich 2006

11 dl 10.00

** * * * **

Zweierlei von der Königstaube
auf einem Erbsenpüree mit schwarzen Baumüssen

Tournelettes Pinot Noir, Provins, Wallis, Schweiz 2006

1 dl 12.00

** * * * **

Zartes vom Ormalinger- Weideschwein
auf einem Morchelragout mit neuen Frühkartoffeln und jungem Gemüse

Zwetschgenbalsamjus

*Sito Moresco Langhe D.O.C., Angelo Gaja, Piemonte, Italien
(Nebbiolo/ Merlot/ Cabernet) 2006*

1 dl 11.50

** * * * **

Schön gereifte Rohmilchkäse vom Wagen
mit hausgemachtem Dörrfrüchtebrot

Porto Niepoort L.B.V., 2004

0.5 dl 8.00

** * * * **

Passionsfrucht Tiramisu
an geeistem „Valrhona“ Schokoladentriangel

Beerenauslese, Chardonnay J. Umathum Burgenland, Österreich 2007

0.5 dl 7.50

** * * * **

Menü 7 Gang sfr 160.00 / Menü 6 Gang sfr 145.00

Menü 5 Gang sfr 125.00 / Menü 4 Gang sfr 110.00

Menü 3 Gang sfr 90.00

***Menü mit Köstlichkeiten
aus Süß und Salzwasser
lassen Sie uns Ihren Gaumen verwöhnen***



***Sauerrahm- Hummermousse- Törtchen im Limettengelee
auf feinen Tranchen vom roh marinierten Gelbflossen- Thunfisch
mit Kichererbsensalat***

*Grüner Veltiner, Trapl, Carnutum, Österreich 2008
1 dl 7.00

***Bio- Forellenfiletrollade im Strudelteig gebacken
mit feinen Kefenstreifen
auf einer Orangen- Hollandaise mit Olivenöl aufgeschlagen***

*Petite Arvine de Fully AOC Maître de Chais, Provins, Wallis, Schweiz 2007
1 dl 9.50

***Wolfsbarschfilet „Bar de ligne“
mit Koriandersamen gebraten
auf einem cremigen Spargel- Bärlauchrisotto***

*Rossj-Bass (Chardonnay) Langhe D.O.C. Gaja, Piemonte, Italien 2008
1 dl 14.00

***Schön gereifte Rohmilchkäse vom Wagen
mit hausgemachten Dörrfrüchtebrot***

*Porto Niepoort L.B.V., 2004
0.5 dl 8.00*

und / oder

***Crème Brûlée von der Kokosmilch
mit ofenfrischem Rhabarberküchlein und Rhabarberglace***

*Beerenauslese, Chardonnay J. Umathum Burgenland, Österreich 2007
0.5 dl 7.50*

*Menü 5 Gang sfr 105.00 / Menü 4 Gang sfr 90.00
Menü 3 Gang sfr 75.00*

***Für zwei Personen
am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert***



***Heimisches Rinderfilet
am Stück im Ofen mit Winzer- Senf
und frischen Gartenkräutern gebraten***

Erster Gang

***Hausgemachte Bärlauch- Kartoffelgnocchi mit frischen Morcheln im Rahm
und glacierten Spargelspitzen
an einem kräftigen Schalottenjus***

Zweiter Gang

***auf lauwarmen Spargelsalat mit Granatäpfeln
und Orangen- Oliven- Hollandaise***

pro Person 64.00

Käse



***Schön gereifte Rohmilchkäse vom Wagen
mit hausgemachten Dörrfrüchtebrot***

pro Stück 4.00

Süsse Träume



***Passionsfrucht Tiramisu
an geeistem „Valrhona“ Schokoladentriangel***

26.00

***Crème Brûlée von der Kokosmilch
mit ofenfrischem Rhabarberküchlein und Rhabarberglace***

19.00

***Buchtel mit Thai- Mango und Nougat
an einem Sorbet von exotischen Früchten***

(20.minuten Wartezeit)

18.00

***Joghurtterrine mit Pfefferminze aromatisiert
auf geliertem Holunderblüten- Süppli mit frischen Erdbeeren***

18.00

Hausgemachte Glace und Sorbet

***Unsere Servicemitarbeiter
informieren Sie gerne über unser Tagesangebot***

pro Kugel 5.50