

## Zu den drei Mittagsmenüs servieren wir:

Tagesmenu Salat

oder

Karottencreme mit frischem Schnittlauch

### **Hauptgänge zur Auswahl:**

#### **Salomon Landolt**

Gebratenes Heilbuttfilet an Zitronen-Kapernbutter  
mit Couscous und Marktgemüse  
CHF 25.–

oder

#### **Vegetarischer Wochen Hit**

Gemüse-Lasagne auf Tomatensaucenspiegel  
CHF 25.–

oder

#### **Schloss**

Rosa gebratenes Lammnierstück tranchiert  
mit Ebly und grünen Bohnen  
CHF 35.–

#### **Dessert**

Tagesempfehlung  
CHF 9.50

## Weinempfehlung

### Weiss

Arneis Langhe DOCG, Castello di Neive 2015

Neives Arneis präsentiert sich mit delikatem Duft frischer Mandeln,  
Orangenblüten, Pfirsich und Papaya und einem lebendigen Wechselspiel von  
Frucht und Säure

CHF 7.–/dl CHF 48.–/Flasche

### Rot

Primitivo Tenuta San Marco, Salento IGP Cantine due Palme 2016

In der Nase eine saftige und süsse dunkle Frucht, feine Gewürze, leicht pfeffrig.  
Am Gaumen weich, mit reichlich süsser Frucht und schmeichelndem Tannin.

10 cl CHF 7.50 / 75 cl CHF 51.00