

Liebe Gäste

... unser Veranstaltungskalender!

– *Le songe d'une nuit d'été mit Little Chevy*

Wenn Little Chevy die Bühne betritt, weht ein Hauch von Fünziger-Jahre-Glamour durch den Saal. Verspielte Kleidung, ein funkelnder Blick, ein intensiver Augenaufschlag – und vor allem: diese Stimme.
(Freitag, 28.06.2019 ab 18.00 Uhr)

– *Zu Tode gegrillt -*

Dinner Krimi im Rittersaal, beantworten Sie knifflige Quizfragen bei kulinarischen Köstlichkeiten
(Sonntag, 30.06.2019, Apéro 017.00 Uhr
Buchbar im Schloss oder www.startickets.ch

– *Rock the Castle Vol III*

Das Küchenteam lässt es zusammen mit den JRE Freunden, Stefan Bader, Beat Stofer, Denis Schmitt und Martin Thommen so richtig rocken. Für den Groove sorgt Dave Meier mit den Mugshots - lassen Sie sich überraschen!
(Sonntag, 18.08.2019, 17.00 Uhr)

Weitere Informationen unter www.weiherschloss.ch

2 plats:	58.00
3 plats:	68.00
4 plats	78.00

Prix en Francs Suisse, 7.7% taxes incluses

Le menu

Tartare de bœuf et ses garnitures ¹⁻³⁻⁵⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹

Rindstatar garniert

ou

Velouté de crevette, espuma de Vitelotte, croûtons ¹⁻³⁻⁵⁻⁷

Kresse-Cremesuppe mit Espuma von blauen Kartoffeln, Croutons

**

Filet de rascasse grillé, beurre blanc aux agrumes courgettes et tomates confites acidulées aux câpres pommes nature ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²²

Grilliertes Rotbarschfilet

Buttersauce parfümiert mit Zitrusfrüchten

Zucchini-Tomatengemüse mit Kapern

Salzkartoffeln

ou

Entrecôte d'agneau en croûte de pain, jus de thym gratin dauphinois, légumes verts ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Lamm-Entrecôte in der Brotkruste, Thymianjus

Kartoffelgratin, grünes Gemüse

**

Tiramisu fraise rhubarbe à la violette ⁻¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹¹

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu mit Veilchenjus

ou

Assiette de fromages fins ¹⁻⁷⁻⁸

Kleiner Käseteller

**