

Galamenü

Gruss aus der Schlossküche

Hausgemachte Walliser Hirschterrine
mit Hagenwiler schwarzen Nüssen
Nüsslisalat aus Sommeri an Mandarinlidressing

Hagenwiler Topinambur-Cremesuppe
mit Baumnussespuma und Ingwer-Amarant-Popcorn

Maultasche mit geräucherter Weinfelder Forelle
auf Lauchbett mit Meerrettich-Weissweinschaum

Hagenwiler Verjus-Sorbet mit Granatapfel

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Hagenwiler Trüffel-Mousslinesauce
Williams-Kartoffeln und glasiertes Wurzelgemüse

Tonkabohnen-Tiramisu
mit Kiwi- und Hagenwiler Trauben-Slush
und pikante Zuckerwatte

6-Gänge-Menü CHF 116.00

5-Gänge-Menü CHF 103.00

Galamenü Vegi

Gruss aus der Schlossküche

Hausgemachte Kürbis-Federkohlterrine
mit Hagenwiler schwarzen Nüssen
Nüsslisalat aus Sommeri an Mandarinlidressing

Hagenwiler Topinambur-Cremesuppe
mit Baumnussespuma und Ingwer-Amarant-Popcorn

Maultasche mit Spinat und Baumnüssen
auf Lauchbett mit Meerrettich-Weissweinschaum

Hagenwiler Verjus-Sorbet mit Granatapfel

Hausgemachter Randen-Seitanbraten
mit Hagenwiler Trüffel-Mousslinesauce
Williams-Kartoffeln und glasiertes Wurzelgemüse

Tonkabohnen-Tiramisu
mit Kiwi- und Hagenwiler Trauben-Slush
und pikante Zuckerwatte

6-Gänge-Menü CHF 99.00

5-Gänge-Menü CHF 86.00