

*Restaurant „sHerrehus“
im Hotel Schloss Reinach*

Vorspeisen

*Gänsemastleber mit Kürbis und Kapstachelbeeren
€ 24,00*

*Gemüseplatte mit Petoncle und Königsfisch
€ 21,00*

*Hummer Tempura an Quittensalsa und Bohnensalat
€ 23,00*

*Granny Smith Apfel und Trüffel mit Hirschtartar
€ 19,00*

Zwischengerichte

*„Pasta Rosso“ mit Störfilet und Kaviar
€ 24,00*

*Schaumsuppe vom Kürbis mit Wachtel und Kernöl
€ 14,00*

*Für unsere vegetarischen Gäste empfiehlt Ihnen Oliver Rausch
gerne Kleinigkeiten aus unserer Küche*

*Menü in 3 Gängen
€ 49,00*

*Restaurant „sHerrehus“
im Hotel Schloss Reinach*

Hauptgerichte

*Hasenrücken auf Rosenkohl mit Gänsemastleber und Hagebutte
€ 33,00*

*„Gulyás“ vom Rind - meine Interpretation
€ 31,00*

*Kalbsfilet an Rote Beete mit Meerrettich und Apfel
€ 29,00*

*Steinbutt in Zacapa Rum mit Eigelb und Kürbis
€ 33,00*

*Kabeljau an Fenchelbouillon und Krustentieren
€ 28,00*

*Jakobsmuschel und Wildlachs auf Steckrübe und Chorizo
€ 29,00*

Menü „Kleinigkeiten“

Genießen Sie unsere kleinen Überraschungen

serviert in 6 Gängen

€ 69,00

*Gerne bieten wir Ihnen begleitend zu den Gängen
je ein 0,1l Glas Wein an*

Weinreise € 34,00

*Restaurant „sHerrehus“
im Hotel Schloss Reinach*

Menü „sHerrehus“

Gänsemastleber mit Kürbis und Kapstachelbeeren



„Pasta Rosso“ mit Störfilet und Kaviar



Kabeljau an Fenchelbouillon und Krustentieren



Kalbsfilet an Rote Beete mit Meerrettich und Apfel



Schokolade und Gewürze mit Rotweinflrüchten

oder

Auswahl an Rohmilchkäsen von unserem Wagen

Menü „sHerrehus“

in 5-Gängen € 89,00

in 4-Gängen € 71,00

in 3-Gängen € 56,00