

Raclette im Pelz in der Gartenlaube

(für 2 bis max. 20 Personen)

Die Gartenlaube ist extra für die winterliche Sentimentalität eingerichtet.

Ab dem 12. November 2021 zelebrieren unsere Gäste Raclette im Pelz. Die **Käserei Bongard** liefert klassisches Raclette, Ziegenkäseraclette, Raclette bleu, geräuchtes Raclette und viele weitere Magen und Herz erwärmende Sorten. Mit der Familie oder im Team unter dieser samtig nach Käse riechenden Dunstglocke zu sitzen ist Geborgenheit pur und zum Ausflippern schön.

Raclette 230 g CHF 29.50

Raclettekäse natur plus zwei weitere wechselnde Sorten je nach Angebot der Käserei Gschwellti, Gürkli und Zwiebeln

Zusätzliches Angebot

Winterblattsalat	CHF	9.00
Speckwürfeli 50 g	CHF	4.50
Trockenfleisch 50 g	CHF	7.00
Kürbis süss-sauer	CHF	3.00
Flipperkasten pro Game	CHF	1.00

Inklusive Sitzen auf Schafpelz (mit Abstand, falls gewünscht), Decken zum Einwickeln, Heizung mit Gasofen. Die Gartenlaube ist mit käuflicher Deko geschmückt.

Wir verkaufen:

Kreationen für den Advent und florale Objekte von Elisabeth & Astrid, étagère Neuenegg Lehmann's Zibelezöpf, Kallnach

Sev's Holzskulpturen-Kerzenständer

Die Geschichte vom Glücklichsein, Bilderbuch von M.-L. Riedo

Sense-Skulpturen von Ines Bernasconi Schüpbach

Das Buch von Abraham, Philosoph Schwarzenburg, Texte, die ans Herz wollen, Illustrationen von Gérard Widmer

Raclettekäse in schlösslicher Geschenkverpackung

Den kühlen Weissen, Glühwein, Teelein, Kafi zum Abrunden und das Dessert nach dem Schmaus bestellen Sie zusätzlich nach Wunsch. Für die Kaffee-Dessert-Schlussrunde kann man ins Schloss zügeln (je nach Verfügbarkeit).

Offen gemäss den Restaurant-Öffnungszeiten oder auf Anfrage.

Reservationen ab 8 Personen auch ausserhalb dieser Öffnungszeiten möglich.

www.schlossueberstorf.ch/restaurant • 031 741 47 17





