

Speisekarte

Unsere Inspiration sind die Alpen. Ursprünglich war die Alpenküche eine «Arme-Leute-Küche» mit wenig Fleisch und viel Milch. Heute bietet der Alpenraum von den Gipfeln Sloweniens bis nach Frankreich eine ungeheuer kulinarische Vielfalt. Einige finden Sie auch auf unserer Karte. Unsere Produkte beziehen wir von unseren lokalen Partnern und sie stammen – wann immer möglich – aus dem Alpenraum.

Vorspeisen

Eisbergherz mit gebratenem Speck, Sbrinz und Bärlauchbrot Hausdressing		16
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter Belper Knolle	Vorspeise	24
Spargel – Radieschen Salat mit Butterbrioche	Hauptgang	35
Burrata aus Marbach Bärlauch Pesto und Piccata von grünen Spargeln		18
Tatar vom hausmariniertem Alpenlachs (Lostallo) Kräutersalat und Südtiroler Schüttelbrot		21
Gebratene Aemme Shrimps aus Burgdorf Brunnenkresse Nudeln und Karotten Chips		27
«Frühlingsalat» Kresse, junger Spinat, Radieschen Popcorn und Bärlauch Dressing		11
Bunte Salatschüssel für 2 Personen mit rohen Gemüsestreifen, Zopfwürfel und Berner Oberländer Hobelkäse Hausdressing oder Tessiner Dressing		16

Suppen

Weisse Spargel Cremesuppe mit Tatar vom geräucherten Bauernschinken		14 18
Tagessuppe – (Wir informieren Sie gerne)		9

Für Kinder bis 12 Jahre

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte

Hauptgänge

<p>Ganze „Grabenmühle“ Forelle aus dem Ofen grüne Spargeln und Petersilienkartoffeln</p>	38
<p>Gebratenes Alpen Zanderfilet Spiezer Weissweinsauce, grüne Spargeln und Bärlauch Eiernudeln</p>	55
<p>BEObef Hohrückensteak mit Liebstöckelbutter geschmorte Frühlingszwiebeln und Spargelrisotto</p>	48
<p>Emmentaler Kalbsgeschnetzeltes mit Morcheln Butterrösti und Ofenkarotten</p>	37 42
<p>Seeländer Mistkratzerli aus dem Ofen Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin</p>	37
<p>Käse Capuns mit Kräutern mit gebratenen Chili BEObef Filetstreifen</p>	29 39
<p>Grünes Spargelrisotto mit weissen Spargelspitzen und Morcheln</p>	26 31
<p>Tagesempfehlung – Wir informieren Sie gerne</p>	

Schlossspezialitäten

<p>Cordon bleu «Frühligszyt» vom Aaretaler Durocsöili (Büffelmozzarella, Frühligszibele, BEObef Mostbröckli), Frühligsgmües u dicki Pommes</p>	39
<p>BEObef Filet mit Bärlauch Pesto wiisi u grüeni Spargle u chnusprigi Härdöpfu Fächer</p>	150g/200g 51 57
<p>Schlossberg Rösti Anke Rösti mit wisse u grüne Spargle, Ofe Rüepli, Geisschäs u Landrouchschinke</p>	29
<p>«Frühligs Schlossberg Burger» Seeländer Pouletschenkel Steak im Oliven Tomaten Ciabatta grüeni Spargle, Bärlauch Pesto, Gerzensee Brie, Spiegelei u dicki Pommes</p>	36

Dessert

Gerührter Schlossberg-Eiskaffee, parfümiert mit Grappa di Moscato d'Asti	12
Luftiger Quarkschmarrn mit Rhabarber Kompott und Erdbeersorbet (15 Minuten Vorfreude)	16
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Fior di latte Glace (15 Minuten Vorfreude)	15
«Bettmümpfeli» zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	9
Sorbet «Dreierlei» - Himbeere, Zitrone und Erdbeere	10
«Schlossberg-Frühlingsbecher» Bacio Glace mit rassig mariniertem Apfel – Birnen Salat und Schlagrahm	10
Baumnußglace mit Rahm und Südtiroler Nusseler	11
Rhabarber Panna Cotta und Schokoladen Streuselkuchen	13
Vanilleglace mit Föhnsturm – Whiskey, heissem Espresso und Rahm	12

Glace Auswahl

Vanille, Mocca, Schokolade, Fior di latte, Baumnuß Bacio Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Himbeersorbet	
1 Kugel	3.60
mit Rahm	+1.50

Jumi's Käseteller

Tomme mamelle, alter Schlossberg, Blaue Meise, Tannschösslig und Ligu-Lehm	18
--	----

Produkteinformationen:

Rind
Schwein, Kalb
Poulet
Lachs, Shrimps, Zander und Forelle



BEObeef aus artgerechter Haltung (zertifiziert) CH
Schweiz
Schweiz
Schweiz

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe