



SCHLOSSBERG  
THUN

## Frühling auf dem Schlossberg

### Kleiner Frühlingsaperitif vor dem Essen

1.5 dl Spumante von Angelo Delea aus dem Tessin, dazu zweierlei Bruschetta mit Spargel-Schinkentatar und pikanter Frischkäse; marinierte Oliven und geröstete Nüsse

Preis pro Person CHF 18.00

### Frühlingsmenu 1

Frühlingsalat mit lauwarmer Vinaigrette, Emmentaler Rohschinken und Croutons



Brunnenkressesuppe mit hausgemachtem Rauchlachsmousse und Grissini



Appenzeller Schweinsfilet (gefüllt mit Appenzeller Käse, Mostbröckli und Gemüse)  
an leichter Weissweinrahmsauce, dazu Bröselnudeln und Frühlingsgemüse



Kleine Desserttrilogie von Panna cotta,  
hausgemachtem Früchte-Streuselkuchen und Sorbet

Preis pro Person CHF 75.00

### Frühlingsmenu 2

Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo (GR) mit hausgemachter Sbrinz-Glace  
und kleinem Salatbouquet



Klare Frühlingsgemüsesuppe mit Markbein und Liebstöckel



Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Sauce Bernaise  
Kartoffelstock, Kohlrabi und Frühlingskarotten



„Niedletäfel-Parfait“ mit Greyerzer Doppelrahm und frischen Saisonfrüchte

Preis pro Person CHF 78.00

### Frühlingsmenu 3

Mit Honig überbackener Ziegenkäse auf Gartenkräutersalat  
und hausgemachte Alpenchilicreme



Gebrautes Alpenlachsfilet aus Lostallo mit Weissweinschaum  
auf lauwarmen Grünspargel (sofern erhältlich – sonst Spinat-Risotto)



Im ganzen gegartes Rindsentrecôte mit Thymiansauce  
Kartoffelgratin und junges Frühlingsgemüse



Pikantes Schokoladenbrownie mit Himbeersorbet und Rhabarberkompott

Preis pro Person CHF 82.00

### Frühlingsmenu 4

Simmentaler Rindstartar mit gehobelter Belper Knolle, lauwarmen Brioche  
und kleinem Frühlingsalat



Spargel-Weissweinsuppe mit knusprigen Gemüsechips



Rosa gebratenes Lammhüftchen mit Kräuterkruste auf frischem Waldpilzragout  
neue Kartoffeln und grüne Spargeln



Quarkschmarrn mit karamellisierten Apfelschnitzen und Sorbet

Preis pro Person CHF 79.00

„Wir verwenden ausschliesslich Produkte aus der Schweiz und dem nahe gelegenen Alpenraum. Betreffend den Spargeln, Bärlauch und Kresse geben wir Ihnen gerne über die Verfügbarkeit Auskunft.“