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.

SCHLOSSBERG
THUN

Vorspeisen

Lauwarmes BEO-Beef Siedfleisch Bärlauch Vinaigrette und Frühlingssalat		19
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter Belper Knolle	Vorspeise	24
Cherrytomatensalat mit roten Zwiebeln und Butterbrioche	Hauptgang	35
„Burgdorf trifft Frutigen“ Ämmeshrimps und Eglifilet mit Bisque und Frühlingszwiebelbrot		29
Seeländer Spargelragout mit Bärlauch und Morcheln im Blätterteigkissen		21
Burrata aus Marbach Spargel-Apfel-Cherrytomatensalat und Bärlauchdressing		18
Frühlingssalat mit Radiesli, Sprossen und Linsen Bärlauchdressing		12
Bunte Salatschüssel für 2 Personen rohe Gemüsestreifen, Kräuter-Brotwürfel und Berner Oberländer Hobelkäse Hausdressing oder Tessiner Dressing		16

Suppen

Weisse Spargelcremesuppe mit Erbsen-Zitronensorbet	14
mit Ämme-Shrimp	19
Tagessuppe – (Wir informieren Sie gerne)	11

Für Kinder bis 12 Jahre

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1 % MWST und Service

SCHLOSSBERG
THUN

Hauptgang

«Ribelmais-Pouletbrust» gefüllt mit Frischkäse und mit Speck umwickelt Frühling-Zwiebelrisotto und Frühlingsgemüse			40
Tagliata vom BEO Beef Entrecôte Bärlauchbutter, Tessiner Polenta und Seeländer Spargelpiccata			47
Eglifilet aus Frutigen mit Bärlauchbutter schwarzer Venererisotto und Blattspinat		40	45
Grabenmühle Regenbogenforelle aus dem Ofen Schlosskartoffeln mit Rosmarin und grüne Seeländer Spargel			37
Spargel-Piccata mit Bärlauchvinaigrette und Cherrytomaten frische Tomatennudeln		24	29
Frischkäseteigtaschen mit Kräuterrahmsauce und mariniertem Rucola			32
mit gebratenen BEO-Beef Filetwürfel			38
Tagesempfehlung – Wir informieren Sie gerne			

Schlossspezialitäten

Cordon bleu „Früeligszyt" vom Gantrisch Säuli Bergchäs, Rucola u Landrouchschinke, drzue dicki Pommes u Gmües			39
BEO Beef Filet mit Bärlauch-Chruschte früschi Tomate-Nidlenüdeli u wyssi Seeländer Spargle	150g/200g	51	57
Ämmitaler Chaubsgschnätzletes mit Morchle, Landrouchschinke-Spargle Anke Rösti		36	41
«Früeligs-Schlossberg-Burger» mit ufgschnittnigem BEO Beef Entrecôte grüni Spargle, Gerzensee Brie u chnusprigs Ei im Louge-Brot, dicki Pommes u Bärlouch			39

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1 % MWST und Service

SCHLOSSBERG
THUN

Dessert

Gerührter Schlossberg-Eiskaffee, parfümiert mit Grappa di Moscato d'Asti	12
Quarkschmarrn mit Erdbeersorbet (15 Minuten Vorfreude)	16
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Joghurt-Waldbeeren Glace (15 Minuten Vorfreude)	15
Joghurtmousse auf Rhabarberkompott	13
Kleines Sorbet «Dreierlei» - Apfel, Zitrone und Erdbeere	10
«Schlossberg-Becher» Weisse Schokoladenglace mit heissen Beeren	10
Heisse Waffel mit Rhabarberkompott und Erdbeersorbet	13
«Bettmümpfeli» zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	9
Baumnuss-Glace mit Rahm und Südtiroler Nusslikör	12
Gebrannte Creme mit karamellisierten Baumnüssen und Rahm	10

Glace Auswahl

Vanille, Kaffee-Barista, Weisse Schokolade, Joghurt-Waldbeeren,
Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Apfelsorbet

1 Kugel	3.60
mit Rahm	+1.50

Jumi's Käseteller

Tomme Mammelle, Blaue Meise, Aarewasser, Tannenschösslig Honig und Ligu-Lehm	18

Produkteinformationen:

Rind	BEO beef aus artgerechter Haltung (zertifiziert) Schweiz
Schwein, Kalb, Rindfleisch, Wurstwaren	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lachs, Egli, Shrimps und Forelle	Schweiz

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1 % MWST und Service