

# 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 grosse kulinarische Vielfalt. Einiges davon finden Sie auch auf unserer Karte. Unsere Produkte beziehen wir von unseren lokalen Partnern und sie stammen – wann immer möglich – aus dem Alpenraum.

## Vorspeisen

Herz vom Eisbergsalat mit Speckwürfeln, gekochten Eiern an Hausdressing mit Knoblauchcroûtons		15
Frittierter «La Bouse» von Jumi mit Rucola, Kräutern und süss-sauren Gurken		16
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter «Belper Knolle», marinierten Datteltomaten und Butterbrioche	Vorspeise	22
	Hauptgang	33
Emmentaler Shrimps-Spiess mit Zitronenbutter auf Basilikumrisotto		27
Sommer-Kräutersalat mit geräucherter Grabenmühle-Forelle und Gemüsestreifen an Holunderblütendressing		14
Schangnauer Büffelmozzarella auf Grillgemüse und Kräutersalat		15
Bunte Salatschüssel mit frischen Gemüsestreifen, Croûtons und Berner Oberländer Hobelkäse für zwei Personen		18

Unsere Salate servieren wir Ihnen nach Wahl mit Tessiner Dressing  
oder mit unserem Hausdressing.

## Suppen

Kalte Tomatensuppe mit Gin-Sorbet		12
Weissweinsüppchen mit mariniertem Alpenlachs-Tatar und Brotchips		16
Tagessuppe		8

## Für Kinder

Unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre bestellen ein Gericht aus der Speisekarte zum Pauschalpreis von CHF 15.00 inklusive einem kleinen Salat als Vorspeise und einer Kugel Glace zum Dessert.

## Hauptgänge

Geschnittenes BEObeef-Rindshohrücken-Steak mit Sbrinz, Grillgemüse und dicken Pommes		39
Poulardenbrust vom Grill mit Schlossbutter, Sommergemüse und Basilikumrisotto		30
Lamm-Huft im Emmentaler Rohschinkenmantel mit Sommersalaten, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm		40
Ganze Forelle von der «Grabenmühle Sigriswil» aus dem Ofen mit Kräutern, Sommergemüse und Rucolateigwaren		38
Gebratenes Alpen-Lachsfilet auf frischem Blattspinat mit Basilikumbutter und Tomatenrisotto	34	39
Tagliatelle mit hausgemachter Pesto, Grillgemüse, Rucola und Schlossbergkäse	18	23
Gebratene Polentaschnitte mit Ratatouille, gratiniert mit gezupfter Schangnauer Büffelmozzarella		25

## Schlossspezialitäten

Emmentaler Kalbssteak auf frischem Pilzragout mit Alpenkräutern 150g/200g Bundrübli und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm	43	48
Cordon bleu «Summerzyt» vom Kiesentaler Durocschwein gefüllt mit Aprikosen, Speck, und Brie, dazu Kartoffel-Gurkensalat		36
BEObeef-Rindsfilet vom Grill gratiniert mit Rotweinbutter 150g/200g, dazu Kartoffel-Kugeln mit «Belper Knolle» und Ratatouille	49	54
Der «Schlossberg Burger» BEObeef-Burger mit Grillgemüse, Spiegelei, Greyerzer-Käse und Zwiebelringe, dazu dicke Pommes und Chilimayonnaise		30

## Desserts

Alpen-Tiramisu mit frischen Waldbeeren	12
Gerührter Eiskaffee mit «Luzerner Kirsch»	12
Lauwarme Crêpes mit frischen Früchten und Zitronensorbet	11
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Vanilleglace und frischen Beeren (15 Minuten)	14
Aprikosencrumble mit Aprikosensorbet	11
Süsse Waffel mit marinierten Erdbeeren und Heidelbeersorbet	11
«Bettmümpfeli» – zwei kleine Köstlichkeiten serviert mit einem Kaffee oder Espresso	8
«Schlossberg-Glacebecher»	10
Glaceüberraschung mit Schlagrahm und warmer Schokoladensauce	
Kleines Sorbet «Dreierlei»	9
Holunderblütenmousse im Glas mit Apfelkompott	9
Jumi's Käse	13
«Sommerhimmel», «Alter Schlossberg», «La Bouse» und Früchtebrot	

## Glace-Auswahl

Vanille, Mocca, Schokolade, Waldbeeren-Joghurt

Aprikosensorbet, Zitronensorbet, Erdbeersorbet, Heidelbeersorbet

1 Kugel	3.50
mit Rahm	+1.50

### Produkteinformationen:

Rindfilet & Hohrücken

BEObeef aus artgerechter Haltung (zertifiziert)

Lizenznehmer: H&R Gastro – Interlaken (CH)



Schwein, Kalb, Lamm & Poularde

Schweiz

Wurstwaren

Schweiz

Forelle und Lachs

Schweiz

Allergene Stoffe

Bitte verlangen Sie die Deklaration