

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

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotwürfel		14
Hausdressing		
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter Belper Knolle	Vorspeise	23
Apfel-Karottensalat und Brioche	Hauptgang	34
Marinierte Schweizer Spargeln		21
Burrata aus Marbach		
Ziegenkäsemousse auf Brunnenkresse		16
Gebratene Aemme Shrimps aus Burgdorf		26
Bärlauch-Bio Eiernüdeli		
Bunte Salatschüssel mit rohem Gemüse		12
Brotcroutons und Berner Oberländer Hobelkäse		
für zwei Personen		18
Hausdressing oder Tessiner-Dressing		

Suppen

Spargelcremesuppe mit Prosecco	14
mit gebratenen AlpenZander-Streifen	18
Tagessuppe – (Wir informieren Sie gerne)	9

Für Kinder

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte

Hauptgänge

Tagliata vom BEO-Beef Entrecote mit Alpenchili-Vinaigrette, Hobelkäse junger Spinatsalat und dicke Pommes		51
AlpenZander vom Susten auf Schweizer Spargel Risotto mit Safran aus Schlosswil (BE)	40	45
Blätterteigkissen mit Forellenstreifen von der Grabenmühle Frühlingsgemüse und Bärlauchkartoffeln		35
Seeländer Pouletbrust, Spargelrisotto und Saisongemüse		34
Lammrack mit Lenker-Bleu-Kruste Schweizer Spargeln und Bärlauchspätzli		46
Spargelravioli mit Basilikumpesto, Spargeln und Oberländer Hobelkäse	27	32
Bärlauchspätzli mit Frühlingszwiebeln, Bärlauch und Ziegenkäse Frutiger Bio-Alpenkräutertofu	24	29

Schlossspezialitäten

Ämmitaler Chalbsgschnätzletes mit früsche Waldpilz, bachene Spargle Bio Eiernüdeli	33	38
BEO-Beef Rindsfilet uf Schwiizer Spargle mit Ankesosse neui Härdöpfu mit Bärlauch	150g/200g	49 55
«Schlossberg Burger» - gschnittnigs Beo Beef Entrecote im Laugenbrot mit Kresse, Senf-Honig u Creme fraiche; dicki Pommes mit Chäs überbacke oder vegetarisch mit Alpen-Tofu us Frutigen		36 32
Tagesempfehlung gerne informieren wir Sie		

Dessert

Gerührter Schlossberg-Eiskaffee, parfümiert mit Grappa di Moscato d'Asti	12
Luftiger Quarkschmarrn mit Rhabarber und Sorbet	(15 Minuten Vorfreude) 13
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Himbeersorbet	(15 Minuten Vorfreude) 14
«Bettmümpfeli»	8
zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	
Kleines Sorbet «Dreierlei » - Himbeere, Zitrone und Erdbeere	9
Kleiner «Schlossberg-Gin Fizz»	12
hausgemachtes Minzesorbet mit Gin	
Blätterteigkissen mit Rhabarber	11
Holunderblüten Panna cotta mit Himbeeren	13
Vanilleglace mit Föhnsturm-Whisky, heissem Espresso und Rahm	12

Glace Auswahl

Vanille, Mocca, Schokolade, Fior di Latte, Baumnuss	
Himbeersorbet, Erdbeersorbet, Zitronensorbet	
1 Kugel	3.60
mit Rahm	+1.50

Jumi's Käseteller

Blaues Hirni, Alter Schlossberger, La Bouse	
Sänf mit Figä, Öpfu u Ligu Lehm	16

Produkteinformationen:

Rinds-Filet & Entrecote	BEObeef aus artgerechter Haltung (zertifiziert) H&R-Interlaken (CH)
Schwein, Rind, Kalb, Lamm	Schweiz
Poulardenbrust	Schweiz
Zander, Forelle und Shrimps	Schweiz
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe	

