

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	22
lauwarmer pikanter Krautsalat und Brioche	Hauptgang	33
Kalt geräucherte Grabenmühle Forelle mit Meerrettichschaum		23
Nüsslisalat mit Baumnussdressing		
Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigenkompott und Selleriesalat		16
Gebratene Aemme Shrimps aus Burgdorf		26
Steffisburger Trüffelrisotto		
Bunte Salatschüssel mit rohem Gemüse		12
Brotcroutons und Berner Oberländer Hobelkäse		
für zwei Personen		18
Hausdressing oder Tessiner-Dressing		

Suppen

Petersilienwurzelcremesuppe mit Kräuter Crôtons	14
mit Tatar vom Kalb	18
Tagessuppe – (Wir informieren Sie gerne)	8

Für Kinder

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte

Hauptgänge

Lammhüftli im Landrauschschinkenmantel mit Knoblauchjus Wintergemüse und Kartoffelgratin		46
Gebratener Alpenlachs aus Lostalio (GR) mit Kräuteröl Lauchgemüse, Linsen und Gerste		38
Emmentaler Kalbsleber mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie Butterrösti und Karotte	32	37
Seeländer Mistkratzelrli mit Alpen Chili Brösel Pilzrisotto mit Wacholder (VS) und Wurzelgemüse aus dem Ofen		36
Tomahawk Steak vom Kiesentaler Durocschwein überbacken mit Apfelkäse-Kruste Wurzelgemüse aus dem Ofen und Weissweinsrisotto		39
Gefüllte Teigtaschen mit Birnen, Baumüssen und Lenker Bleu	21	26
Butterrösti mit buntem Wintergemüse, Spiegelei und Berner Oberländer Hobelkäse mit gebratenen BEO Beef Filetwürfeln		27 33

Schlossspezialitäten

Cordon bleu «Winterzyt» vom Kiesentaler Durocsöili mit Alpenchili-Nidlesuurchrut, Ämmitaler Saucisson u altem Schlossberger dicki Pommes u Wintergmües		37
BEO-Beef Rindsfilet im Pfäfferschrot uf Louchgmües überbachni Steffisburger Trüffelpommes	150g/200g	49 54
«Schlossberg Burger» - Beo Beef Rindshacktättschli im Silserbrot mit Salat, Späck, Racelettechäs u Zibele, dicki Pommes		32

Tagesempfehlung
gerne informieren wir Sie

Dessert

Gerührter Schlossberg-Eiskaffee, parfümiert mit Grappa di Moscato d'Asti	12
Luftiger Quarkschmarrn mit karamellisierten Apfelschnitzen (15 Minuten Vorfreude)	13
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Himbeersorbet (15 Minuten Vorfreude)	14
«Bettmümpfeli» zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	8
Kleines Sorbet «Dreierlei » - Himbeere, Zitrone und Zwetschge	9
Kleiner «Schlossberg-Winter Becher» Schokoladen Glace, Hagenbutten Gelee, Meringue, und Schlagrahm	9
Lebkuchenhalbgefrorenes mit marinierten Rotweinpflaumen	12
Vinschgauer Schneemilch	11
Baumnußglace mit Rahm und Südtiroler Nusseler	10

Glace Auswahl

Vanille, Mocca, Schokolade, Fior di Latte, Baumnuß	
Himbeersorbet, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet	
1 Kugel	3.50
mit Rahm	+1.50

Jumi's Käseteller

Blaues Hirni, Alter Schlossberger, C'est bon, La Bouse	
Sänf mit Figä, Öpfu u Ligu Lehm	18

Produkteinformationen:

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

