

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

Ziegenkäseterrine mit Dörrfrüchten		15
Kürbiscreme, Nüsslisalat und Baumnussdressing		
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter Belper Knolle	Vorspeise	22
pikanter Karottensalat und lauwarmes Brioche	Hauptgang	33
Gebratene Emmentaler Shrimps am Spiess		27
Eiernüdeli und Shrimps-Espuma		
Burrata aus Marbach		16
Randen, Endivien und Baumnüssen		
Grüner Wintersalat		9
Hausdressing oder Tessiner-Dressing		
Nüsslisalat		14
Speck, Brotcroûtons, Ei und Hausdressing		
Bunte Salatschüssel mit frischen Gemüsestreifen,		12
Brotcroûtons und Berner Oberländer Hobelkäse		
Hausdressing oder Tessiner-Dressing		
für zwei Personen		18

Suppen

Weisswein Suppe mit Karotten und Lauch		11
mit geräucherter Entenbrust		14
Tagessuppe – (Wir informieren Sie gerne)		8

Für Kinder

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte

Hauptgänge

In Bier mariniertes Tomahawk Steak vom Duroc Schwein, Bier-Zwiebelsauce Wintergemüse und Weissweinsrisotto	38
Im Rotwein geschmorrt Rindsbraten Polenta mit Blauschimmelkäse, Bratapfel und Wurzelgemüse	33
Lammhuf, mit Emmentaler Landrauchschen, Knoblauchjus Rahmwirsing und Kartoffelstampf	40
Gebratenes Alpenlachsfilet aus Lostallo Sauerkraut, Kräuter Vinaigrette und Bratkartoffeln	37
Bio Eglifilets aus Raron in Butter sautiert Lauch und frische Eiernudeln	43 48
Gratinierte Frischkäse-Rucola-Teigtaschen Birne, Baumnuss, Williams und Rahm	22 27
Butterrösti mit Wintergemüse & Spiegelei mit gebratene BEO Beef Filetwürfeln	25 37

Schlossspezialitäten

Ämmtaler Chalbsgschnätzlets mit frische Waldpilze u Ankeröschi	32 37
Cordon bleu «Winterzyt» vom Kiesentaler Durocsöili Hamme, Bärghäs, Wurzugmües u dicki Pommes	35
BEO-Beef Rindsfilet im Pfäfferschrot 150g/200g fini Eiernüdeli u Wintergmües	49 54
Gwürfleti Ämmetaler Chaubsläbere Öpfu, Balsamico, Zibele u Ankerösti	36

Dessert

Eiskaffee mit Espresso und Grappa di Moscato d'Asti	12
Fior di Latte mit Eierlikör und Rahm	8
Nougat Halbgefrorenes Meringue und Caramel	11
Quarkschmarrn & Apfelmus	12
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Vanilleglace	(15 Minuten Vorfreude) 14
Baumnussglace «Nusseler» und Schlagrahm	9
«Bettmümpfeli»	8
zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	
Sorbet Dreierlei Heidelbeere, Zitrone & Zwetschgen	9
Kleiner «Schlossberg Winter-Becher»	8
Marronimousse, Zwetschgensorbet und Zwetschgenkompott	
Tagesdessert	10

Glace Auswahl

Vanille, Mocca, Schokolade, Baumnuss, Caramel, Fior di Latte	
Heidelbeersorbet, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet	
1 Kugel	3.50
mit Rahm	+1.50

Jumi's Käse vom Brett

Blauer Schnee, Alter Schlossberger, Schneeflöckli, C'est bon	
Sänf mit Figä, Öpfu u Ligu Lehm	18

Produkteinformationen:

Rinds-Filet und Hohrücken:	BEObef aus artgerechter Haltung (zertifiziert) H&R – Interlaken (CH)
Schwein-, Rind-, Kalbfleisch und Lamm	Schweiz
Egli & Lachs	Schweiz
Entenbrust	Schweiz
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe	