

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

Ochsenherztomate mit lauwarmen Speckwürfeln, Coutons Tessiner Balsamico-Vinaigrette		14
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter Belper Knolle mariniertes Grillgemüse und lauwarmes Brioche	Vorspeise Hauptgang	22 33
Gebratene Emmentaler Shrimps Basilikumrisotto		27
Burrata aus Marbach Tomaten-Brotsalat mit Basilikum		16
Rolle vom Alpenlachs aus Lostallo (GR) Apfel-Sellerie-Salat		21
Grüner Salat mit Radieschen und Basilikum Holunderdressing		9
Bunte Salatschüssel mit frischen Gemüsestreifen, Brotcroutons und Berner Oberländer Hobelkäse Hausdressing oder Tessiner-Dressing		12
für zwei Personen		18

Suppen

Blumenkohlcremesuppe mit frischen Kräutern und Bundzwiebeln mit BIO Egliknusperli		11 16
Tagessuppe – (Wir informieren Sie gerne)		8

Für Kinder

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte

Hauptgänge

Kalbsgeschnetzeltes mit Eierschwämmli Bröselnudeln	33	38
Gürbeter Lammhuft mit Knoblauchjus Ratatouille und Kartoffelstampf		40
Walliser «Fish & Chips» Bio-Egli aus Raron (VS) im Bierteig, dicke Pommes, Kräutermayonaise	37	42
Alpensaiiblingfilet von der Grabenmühle in Sigriswil Butter und Kräuter aus dem Schlossgarten; Sommergemüse und Risotto		45
Frischkäseteigtaschen mit Rucola, Tomaten und Blasamico Creme	21	26
Butterrösti mit Sommerpilzen, Gemüse und Spiegelei mit gebratenen BEO Beef Filetwürfeln		26 37

Schlossspezialitäten

Cordon bleu «Summerzyt» vom Kiesentaler Durocsöili mit Brie und BEO-Beef Trockenfleisch Tomatesalat u dicki Pommes		36
BEO-Beef Rindsfilet überbache mit Basilikumchruschte Grillgmües u früschi Eiernüdeli	150g/200g	49 54
«Schlossberg Burger» - Bärner Wagyu Beef Summersalat, Grillgmües, Zibele, Summerhimmu Chäs u Spiegelei Dicki Pommes u Alpenchimichurri		34
Tagesempfehlung gerne informieren wir Sie		

Dessert

Eiskaffee mit Espresso und Grappa di Moscato d'Asti	12
Frische Crêpe, marinierten Himbeeren, Fior di latte-Eis	11
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Vanilleglace (15 Minuten Vorfreude)	14
Aprikosensorbet mit Südtiroler Marillenlikör	10
«Bettmümpfeli» zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	8
Sorbet Dreierlei Aprikose, Zitrone & Erdbeer	9
Kleiner «Schlossberg-Becher» Fior di latte Glace mit Meringuen, Beeren, Schlagrahm	9
Vacherintörtchen mit Waldbeeren und Rahm	10
Cheesecake mit Kirschkompott und Basilikum	16
Tagesdessert	10

Glace Auswahl

Vanille, Mocca, Schokolade, Fior di Latte	
Aprikosensorbet, Erdbeersorbet, Zitronensorbet	
1 Kugel	3.50
mit Rahm	+1.50

Jumi's Käseteller

Sommerhimmel, Alter Schlossberger, C'est bon	
Sänf mit Figä, Öpfu u Ligu Lehm	16

Produkteinformationen:

Rinds-Filet:	BEObeef aus artgerechter Haltung (zertifiziert) H&R – Interlaken (CH)
Schwein-, Rind-,Kalbfleisch und Lamm	Schweiz
Egli, Sailbing und Lachs	Schweiz
Shrimps	Fam. Kunz Burgdorf
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe	

