



SCHLOSSBERG  
THUN

# 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

Nüsslersalat mit Emmentaler Bauernspeck, gekochten Eiern und gerösteten Zopfwürfeln		14
Ziegenkäse im Brickteigmantel mit hausgemachtem Birnen Chutney auf buntem Herbstsalat		16
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter «Belper Knolle», dazu lauwarmer pikanter Krautsalat und Butterbrioche	Vorspeise	22
	Hauptgang	33
Gebratene Emmentaler Shrimps auf frischen Eierteigwaren		27
Wintersalat mit Sprossen und Kürbischips an Tessiner Dressing		10
Gezupfter und marinierter Schangnauer Büffelmozzarella auf Randencarpaccio und gerösteten Baumüssen		15
Bunte Salatschüssel mit frischen Gemüsestreifen, Croûtons und Berner Oberländer Hobelkäse für zwei Personen		12 18

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

## Suppen

Schlosssuppe mit Wintergemüse, Gerste und geräucherter Schweinswurst	14
Karotten-Birnensuppe mit gerösteten Zopfwürfeln und knusprigen Gemüsechips	11
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

Schweinsfilet mit Steffisburger Trüffelrahmsauce auf Sauerkraut mit frischen Teigwaren	41	
Lammhuft im Emmentaler Landrauchschinken-Mantel mit kräftigem Jus auf Wurzelgemüse mit Salbei und Randenrisotto	40	
«Suuri Kalbsläberli» mit Bund Rüepli und Butterrösti	34	39
Pochiertes Forellenfilet von der «Grabenmühle Sigriswil» mit Apfel-Zitronensauce auf Federkohl mit Weissweinsrisotto	38	
Gebratenes Alpen-Lachsfilet auf Gemüse-Linseneintopf mit gebratenen Serviettenknödeln	34	39
Frischkäse-Teigtaschen gratiniert mit «Sommerhimmel»-Käse, Birnen und Baumnüssen	20	25
Butterrösti mit Wintergemüse, frischen Walpilzen und Spiegelei	25	
mit gebratenen BEObeef Rindsfiletwürfeln an Tessiner Balsamico-Essig	33	

## Schlossspezialitäten

Emmentaler Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Waldpilzen und Butterrösti	35	40
Cordon bleu «Winterzyt» vom Kiesentaler Durocschwein gefüllt mit Sauerkraut, Speck und Emmentaler Käse dazu dicke Pommes und Gemüse	36	
BEObeef-Rindsfilet vom Grill mit Rotweinjus 150g/200g auf buntem Gemüse-Kartoffelgröstl	49	54
Der rassige «Schlossberg Burger» Rindshacksteak mit Alpenchili im Maisschrot-Brot mit roten Zwiebeln, Tomaten, Raclette-Käse, Speckchips, Spiegelei und dicken Pommes	32	



## Desserts

Emmentaler Süssmostcreme mit Meringue	9
Gerührter Eiskaffee mit Grappa di Moscato d'Asti	12
Frische Crêpes mit karamellisierten Apfelschnitzen und Vanilleglace	10
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Vanilleglace und frischen Beeren (15 Minuten)	14
Lauwarmer Apfelcrumble mit Heidelbeersorbet	11
Zwetschgensorbet mit lauwarmen Zimt-Zwetschgen	11
«Bettmümpfeli» – zwei kleine Köstlichkeiten serviert mit einem Kaffee oder Espresso	8
Kleiner «Schlossberg-Glacebecher»	8
Glaceüberraschung mit Schlagrahm und warmer Schokoladensauce	
Kleines Sorbet «Dreierlei»	9
Dunkles Tobleronemousse mit Birnen Chutney	12
Jumi's Käse	13
«Sommerhimmel», «Alter Schlossberg», «La Bouse» und Früchtebrot	

## Glace-Auswahl

Vanille, Mocca, Schokolade, Karamell, Waldbeeren-Joghurt

Heidelbeersorbet, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet

1 Kugel	3.50
mit Rahm	+1.50

## Produkteinformationen:

Rindsfilet	BEObef aus artgerechter Haltung (zertifiziert) HR – Interlaken (CH)
Schweine-, Rinds- und Kalbfleisch	Schweiz
Forelle und Lachs	Schweiz
Allergene Stoffe	Bitte verlangen Sie die Deklaration