

# 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

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig, Oliven, Rosmarin und Brioche		15
Wintersalat		
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter Belper Knolle	Vorspeise	22
Butternusskürbis- und Birnenragout, lauwarmer Brioche	Hauptgang	33
Gebratene Emmentaler Shrimps		27
Eiernüdeli mit Shrimps-Sauce		
Burrata aus Marbach		16
Kräutersalat und Wintergemüse		
Wintersalat mit Sellerie, Pflaumen, Baumnüssen und Äpfeln		12
Nüsslisalat		14
Speck, Kräutercroûtons, Ei und Hausdressing		
Bunte Salatschüssel mit frischen Gemüsestreifen, Brotcroûtons und Berner Oberländer Hobelkäse		12
Hausdressing oder Tessiner-Dressing		
für zwei Personen		18

## Suppen

Schlossberg Weissweinsuppe		11
mit Grabenmühle Lachsforellentatar		15
Tagessuppe – (Wir informieren Sie gerne)		8

## Für Kinder

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte

## Hauptgänge

Gebratenes Tomahawk Steak vom Duroc Schwein, Salbei-Alpenchilibutter Bundkarotten, Weissweinisotto		38
Im Rotwein geschmorter BEO-Beef-Rindsbraten Ofengemüse, Tessiner Polenta	30	35
Seeländer Entenbrustfilet mit Pflaumensauce Ofengemüse, Butterrösti		41
Pochiertes Lachsforellenfilet von der Grabenmühle in Sigriswil Weisswein-Buttersauce, Sauerkraut, Eiernüdeli		37
Gebratene Bio-Eglifilets aus Raron (VS) mit Äpfeln Lauchrisotto	43	48
BIO-Kürbisrondellen im Dinkelteig grünes Gemüse	23	28
Butterrösti mit Wintergemüse, Pilzen, Spiegelei mit gebratenen BEO-Beef Filetwürfeln		26 37

## Schlossspezialitäten

Cordon bleu «Winterzyt» vom Kiesentaler Durocsöili mit Mostbröckli u Apenzeller Chäs Ofegmües u dicki Pommes		36
BEO-Beef Rindsfilet mit Zibelechruschte 150g/200g Fänchu-Gratin u Serviettenknödel	49	54
Gwürfleti Ämmetaler Chaubsläbere Pilze, Chrüter, Zibele u Ankerösti		38

## Dessert

Gerührter Eiskaffee mit Grappa di Moscato d'Asti	12
Süsse Alpen-Krapfen mit Fior di latte-Schaum	12
«Föhnsturm-Whisky» Halbgefrorenes mit karamellisierten Nüssen	13
Dunkles Tobleronemousse mit Birnen chutney	12
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Apfelsorbet	(15 Minuten Vorfreude) 14
Baumnussglace mit «Nusseler» und Schlagrahm	9
«Bettmümpfeli»	8
zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	
Sorbet «Dreierlei» Apfel, Zitrone & Zwetschgen	9
Kleiner «Schlossberg Winter-Becher»	8
Schokoladenglace mit warmen Zwetschgen, Meringue und Rahm	
Tagesdessert	10

## Glace Auswahl

Vanille, Mocca, Schokolade, Baumnuss	
Apfelsorbet, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet	
1 Kugel	3.50
mit Rahm	+1.50

## Jumi's Käse vom Brett

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

## Produkteinformationen:

Rinds-Filet und -Schmorbraten:	BEObeef aus artgerechter Haltung (zertifiziert) H&R – Interlaken (CH)
Schwein-, Rind-,Kalbfleisch	Schweiz
Egli & Forelle	Schweiz
Entenbrust	Schweiz



Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe