

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

Nüsslissalat mit Emmentaler Landrauchschinken, Ei, gebratene Pilze und Hausdressing		14
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter Belper Knolle, lauwarmer Pilzsalat und Butter-Brioche	Vorspeise Hauptgang	22 33
Kalt geräucherte Grabenmühle Forelle mit Kürbiscrème Nüsslissalat		23
Karamellisierter Brie mit Popcorn und Herbstsalat		14
Emmentaler Shrimps mit pikanten Pflaumen Bio-Eiernüdeli		26
Bunte Salatschüssel mit rohem Gemüse Brotcroutons und Berner Oberländer Hobelkäse für zwei Personen		12 18
Hausdressing oder Tessiner-Dressing		

Suppen

Steinpilzsuppe mit Petersilienöl und Hirschtatar mit Alpen-Chili		14 18
Tagessuppe – (Wir informieren Sie gerne)		8

Für Kinder

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte

Hauptgänge

Hirschentrecôte mit Preiselbeerjus		46
Rotkraut, Rosenkohl glasierte Maroni Birnen Chutney und Spätzli		
Rehschnitzel Traubenrahmsauce	34	39
Rotkraut, Rosenkohl glasierte Marroni Birnen Chutney und Spätzli		
Gebratenes Lachsforellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil, Weissweinbuttersauce		42
Kürbisragout und Randenrisotto		
Gewürfelte Emmentaler Kalbsleber	33	38
Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Balsamico		
Butterrösti		
Spätzlipfanne mit Kürbis, Herbstgemüse und frischen Pilzen		25
Randenrisotto mit Kürbisragout, Steinpilzen und Salbei		23
mit gebratenen BEO Beef Filetwürfeln		33

Schlossspezialitäten

Cordon bleu «Herbschtzyt» vom Kiesentaler Durocsöili		37
mit Brie, Bire u Hinterschinke		
dicki Pommes u Herbschtgmües		
BEO-Beef Rindsfilet überbache mit Knoblichruschte	150g/200g	49
Chürbis-Gmües u BIO-Eiernüdeli		54
«Schlossberg Burger» - selber gmachti BEO-Beef-Hacktäschli im Silserbrötli		32
Nüsslialat, Späck, Bire u scharfi Pflume		
dicki Pommes		
Tagesempfehlung		
gerne informieren wir Sie		

Dessert

Gerührter Schlossberg-Eiskaffee, parfümiert mit Kirsch	12
Luftiger Quarkschmarrn mit glasierte Maroni und Vanilleglace	13
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Fior di latte-Eis (15 Minuten Vorfreude)	14
Kürbisglace und Himbeersorbet mit Schladerer Himbeergeist	12
«Bettmüpfeli» zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	8
«Dreierlei Sorbet» - Himbeere, Zitrone und Zwetschge	9
Kleiner «Schlossberg-Becher» Vanille-Eis, Meringue, Vermicelles und Schlagrahm	10
Apfelküchlein mit Baumnussglace und karamellisierten Nüssen	11
Gebrannte Creme mit Meringuen, Rahm und Krokant	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	BEOb beef aus artgerechter Haltung (zertifiziert) H&R-Interlaken (CH)
Schwein-, Rind-, Kalbfleisch	Schweiz
Reh- und Hirschfleisch	EU
Lachs und Shrimps	Schweiz
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe	

