

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

Nüsslersalat mit gebratenem Speck, Kräuter-Brotwürfel und knusprigem Ei Hausdressing		16
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter Belper Knolle	Vorspeise	24
Bunter Spargelsalat und Butterbrioche	Hauptgang	35
Burrata aus Marbach		18
Lauwarme grüne Spargeln und marinierte Brunnenkresse		
Hausmarinierter roher Alpenlachs aus Lostallo		23
Frühlingsalat mit Brunnenkresse - Bärlauch Senf Dressing		
Gebratene Aemme Shrimps aus Burgdorf		27
frischen Bärlauch Eiernüdeli		
«Frühlingsalat» mit Kresse, Rucola, Radieseli und Baumnüssen		17
an einem Bärlauch Dressing mit marinierten Berner Oberländer Ziegenkäsewürfel		
Bunte Salatschüssel für 2 Personen		16
mit rohen Gemüsestreifen, Kräuter-Brotwürfel und Berner Oberländer Hobelkäse Hausdressing oder Tessiner Dressing		

Suppen

Weisse Spargel Cremesuppe mit Karottenstroh		14
mit Tatar vom mariniertem Alpenlachs		18
Tagessuppe – (Wir informieren Sie gerne)		9

Für Kinder bis 12 Jahre

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte



Hauptgänge

Knuspriges Seeländer Mistkratzerli Bärlauch Kartoffelgröstel mit Frühlingsgemüse	38
Tomahawk vom Duroc Säuli mit Kräuterkruste Frühlingsgemüse und Tessiner Polenta mit Lenker bleu überbacken	39
Tagliata vom BEO-Beef-Entrecôte mit Espresso-Butter Grüne Spargeln und dicke Pommes	48
Alpen Zanderfilet mit Landrauchschinken Spargel Piccata mit Kartoffel-Bärlauch Stampf	55
Lachsforellenfilet mit Weissweinsauce Brunnenkresse Risotto und grüne Spargeln	37
Butterrösti mit grünen und weissen Spargeln, Ziegenkäse und Spiegelei mit gebratenen BEO Beef Filetwürfel	28 38
Brunnenkresse Risotto mit Bärlauch Schaum und Burrata aus Marbach	24 29
Tagesempfehlung – Wir informieren Sie gerne	

Schlossspezialitäten

Cordon bleu «Osterzyt» vom Aaretaler Durocsöili (Lenker Bleu und Landrauchschinkä), Frühlingsgmües u dicki Pommes	39
BEO-Beef Filet mit Belper Knolle wiisi u grüeni Spargle mit früschä Bärlouch - Rahmnüdeli	150g/200g 50 56
Ämmitaler Chalbsläbere mit Zibele, Chnobli u Peterli Anke Rösti u Spargel Piccata	34 39
«Der rassige BEO-Beef-Burger» im Lougebrot, Alpenchili Bärlouch Chabis, Späck, Bärghäs u dicki Pommes	36



SCHLOSSBERG
THUN

Dessert

Gerührter Schlossberg-Eiskaffee, parfümiert mit Grappa di Moscato d'Asti	12
Luftiger Quarkschmarrn mit Rhabarber Kompott und Erdbeerglace (15 Minuten Vorfreude)	16
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Fior di latte Glace (15 Minuten Vorfreude)	15
«Bettmümpfeli» zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	9
Sorbet «Dreierlei» - Himbeere, Zitrone und Zwetschge	10
Süssmost Creme mit marinierten Apfelstücken	11
«Schlossberg-Frühlingsbecher» mit Rhabarberkompott Erdbeerglace und Rahm	10
Baumnussglace mit Rahm und Südtiroler Nusseler	11
Weisses Tobleronemousse mit karamellisierten Nüssen	11
Vanilleglace mit Rahm, übergossen mit einem heissen Espresso	10


Glace Auswahl

Vanille, Mocca, Schokolade, Fior di latte, Baumnuss Zwetschgensorbet, Zitronensorbet, Himbeersorbet 1 Kugel	3.60
mit Rahm	+1.50

Jumi's Käseteller

Bianca, Alter Schlossberger, Sommerhimmel, Tresterhonig und Ligu-Lehm	18
---	----

Produkteinformationen:

Rind	 BEObeef aus artgerechter Haltung (zertifiziert) CH
Schwein, Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lachs, Shrimps, Zander und Forelle	Schweiz
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe	