

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 Beo Beef Siedfleisch Salat mit Schnittlauchsauerrahm		19
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter Belper Knolle	Vorspeise	24
Grillgemüse und Butterbrioche	Hauptgang	35
«Ämmeshrimps»		29
Ämmeshrimps, Prosecco Sauce und Karotten-Risotto		
«Sommersalat»		13
grillierte Aprikosen, Cherrytomaten, Ziegenkäse und Sommerdressing		
Burrata aus Marbach, Ochsenherz Tomaten, Basilikum		18
Balsamico und Olivenöl		
Eisberg Herz		14
Speck, Knoblauch-Crôutons und «alter Schlossberg» Käse, Hausdressing		
Bunte Salatschüssel für 2 Personen		16
rohe Gemüsestreifen, Kräuter-Brotwürfel und Berner Oberländer Hobelkäse		
Hausdressing oder Tessiner Dressing		

Suppen

Kalte Gemüsesuppe mit Knoblauchbrot		14
mit gebratenem Ämme-Shrimp		19
Tagessuppe – (Wir informieren Sie gerne)		9

Für Kinder bis 12 Jahre

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte



Hauptgänge

Ribelmais Pouletbrust mit Aprikose und Speck	40
Alpenchimichurri, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Grillgemüse	
Tagliata vom BEO Beef Entrecôte	47
Alpenchili-Kartoffeln und knackiger Sommersalat	
Gebackene Grabenmühle Regenbogenforelle	37
Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse	
Lammhuft aus dem Ofen	49
Knoblauchjus, Risotto-Basilikumkroketten und Ratatouille	
Mariniertes Grillgemüse mit gebackenem Ziegenkäse	30
rassige Kräuter-Chili Vinaigrette	
Butterrösti mit Sommergemüse und Spiegelei	32
mit kurz gebratenen BEO Beef Filetwürfel	39
Tagesempfehlung – (Wir informieren Sie gerne)	

Schlossspezialitäten

Cordon bleu «Summerzyt» vom Gantrisch Säuli			39
Gerzensee Brie, Aprikose u Hamme drzue Händöpfu-Gurkesalat			
BEO Beef Filet mit Zibelechruste	150g/200g	51	57
früschi Tomatenüdeli u Grill Gmües			
Alpen Lachs us Lostallo			38
Chrütersuurrhahm, Tomaten Linse u grilliertem Brokkoli			
«Schlossberg Burger» Pulled Pork von Gantrischsäuli			35
glasierti Zibele, Späck u chnusprigs Ei im Lougebrot			
dicke Chäs-Pommes u Alpenchili-Tomate Chutney			



Dessert

Gerührter Schlossberg-Eiskaffee, parfümiert mit Grappa di Moscato d'Asti	12
Quarkschmarrn mit marinierten Beeren und Erdbeersorbet (15 Minuten Vorfreude)	16
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Joghurt-Waldbeeren Glace (15 Minuten Vorfreude)	15
Marinierter Erdbeersalat mit schwarzem Pfeffer und Sabayon	13
Kleines Sorbet «Dreierlei» - Aprikose, Zitrone und Erdbeere	10
«Schlossberg-Becher» Marinierten Erdbeeren, weisser Schokoladenglace, Schokoladensauce und Rahm	10
Aprikosen Crumble mit Aprikosensorbet	12
«Bettmümpfeli» zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	9
Aprikosensorbet mit Südtiroler Marillen Likör	12
Meringue Parfait mit marinierten Aprikosen und Cassis	14

Glace Auswahl

Vanille, Kaffee-Barista, weisse Schokolade, Joghurt-Waldbeeren, Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Aprikosensorbet	
1 Kugel	4.00
mit Rahm	+1.50

Jumi's Käseteller

La Bouse, Sommerhimmel, Schlossberger, Alpenchili-Tomaten Chutney und Ligu-Lehm	18
---	----

Produkteinformationen:

Rind
Schwein, Kalb, Rindfleisch
Poulet
Lamm
Egli, Shrimps und Forelle



aus artgerechter Haltung (zertifiziert) Schweiz

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe