

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 gebratenen Speck und Birnenwürfel Honig-Senf Dressing		16
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter Belper Knolle pikanter Kabissalat und Butterbrioche	Vorspeise Hauptgang	24 35
„Burgdorf trifft Lostallo“ Ämmeshrimps und Alpenlachs mit Bisque und Knoblauchbrot		29
Capuns mit Frischkäsesauce, Speck und Waldpilzen		19
Burrata aus Marbach auf gebackenen Randen und Feigen, Rucola, Kräuter und Balsamico		18
«Wintersalat» mit Äpfel und Nüssen an Tessiner Dressing		12
Bunte Salatschüssel für 2 Personen rohe Gemüsestreifen, Kräuter-Brotwürfel und Berner Oberländer Hobelkäse Hausdressing oder Tessiner Dressing		16

Suppen

Pastinaken-Kartoffelsuppe mit geschmorten Birnen mit Alpenlachs Tatar		14 18
Tagessuppe – (Wir informieren Sie gerne)		9

Für Kinder bis 12 Jahre

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte



Hauptgänge

Geschmorte Kalbshaxe mit Gremolata Tessiner Polenta	37	42
Filet vom Durocsäuli, schwarze Trüffelrahmsauce Schlosskartoffeln und Wintergemüse		42
Tagliata vom BEO Beef Entrecôte Balsamico Sauce, Kartoffelgratin und Federkohl		47
Gebratene Grabenmühle Regenbogenforellenfilets Ofen Kürbis mit Preiselbeeren, Pilzen und Schnittlauchrisotto	31	36
Alpenlachs aus Lostallo mit Baumnuss-Kräuter-Sbrinz Kruste Chili-Rahmsauerkraut und Kartoffel-Pastinaken-Stampf		38
Apfel Risotto mit Blauer Meise und Baumnusschips		28
Butterrösti mit Wintergemüse, Käse und Spiegelei mit kurz gebratenen BEO Beef Filetwürfel		29 35
Tagesempfehlung – Wir informieren Sie gerne		

Schlossspezialitäten

Cordon bleu „Winterzyt“ vom Aaretaler Durocsöili Aarewasserchäs u BEO Beef Mostbröckli drzue dicki Pommes u Wintergmües		39
BEO Beef Filet mit Espresso-Salz Chruste früschi Lauchrahmnüdeli u Ofegmües	150g/200g	50 56
„Suur u Süess“ suuri Chaubsläberli u Öpfu Risotto mit Ofe-Späckrüebli		35 40
«Winterliche Schlossberg Burger» mit Rindsfilet Bire, Rotchrut, Blaui Meise u Preiselbeeri im Lougebrot mit dicke Pommes		40



SCHLOSSBERG
THUN

Dessert

Gerührter Schlossberg-Eiskaffee, parfümiert mit Grappa di Moscato d'Asti	12
Quarkschmarrn mit Zimtglace (15 Minuten Vorfreude)	16
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Joghurt-Waldbeeren Glace (15 Minuten Vorfreude)	15
«Bettmümpfeli» zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	9
Kleines Sorbet «Dreierlei» - Apfel, Zitrone und Zwetschge	10
«Schlossberg-Winterbecher» Heisse Zwetschgen mit Zimtglace und Rahm	10
Panettone-Glace mit Rahm und Appenzeller Rahmlikör	12
Dunkles Schokoladenmousse mit Sauerkirschen	12
Lebkuchen Tiramisu im Glas	13


Glace Auswahl

Vanille, Kaffee-Barista, Panettone, Joghurt-Waldbeeren, Zimt Zwetschgensorbet, Zitronensorbet, Apfelsorbet	
1 Kugel	3.60
mit Rahm	+1.50

Jumi's Käseteller

Tomme Mammelle, Blaue Meise, Aarewasser, Tannenschösslig Honig und Ligu-Lehm	18
--	----

Produkteinformationen:

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