

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

La Bouse-Käse Teigkrapfen auf Selleriesalat mit Baumnüssen und Apfel		18
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter Belper Knolle	Vorspeise	24
Sauerkrautsalat mit Kräuter, Chili und Butterbrioche	Hauptgang	35
«Ämmeshrimps»		29
Shrimps aus Burgdorf auf frischen Zwiebelsprossen-Eiernüdeli		
«Wintersalat»		14
Roter Radicchio mit Apfel- und Ziegenkäsewürfel, Baumnüsse an Honig-Senfdressing		
Burrata aus Marbach		19
Sprossensalat, Randencarpaccio mit Balsamico und Olivenöl		
»Nüsslersalat«		16
Speck, Kräuter-Croutons, pochiertes Ei und Hausdressing		
Bunte Salatschüssel für 2 Personen		16
rohe Gemüsestreifen, Kräuter-Brotwürfel und Berner Oberländer Hobelkäse		
Hausdressing oder Tessiner Dressing		

Suppen

Randen-Apfelsuppe mit Crème fraîche	14
mit Bachsaiblingtatar auf geröstetem Brot	19
Tagessuppe – (Wir informieren Sie gerne)	12

Für Kinder bis 12 Jahre

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte

Hauptgänge

Ribelmais Pouletbrust mit Honig und Baumnuss		40
Wintergemüse, Bratapfel und Kartoffelstock		
BEO Beef Entrecôte mit Schlossbergbutter		48
Rahmeiernüdeli und Ofengemüse		
BEO Beef Baggli im Rotwein Selleriesud	28	33
Ofenkohlrabi und Spätzli		
Gebratene Eglifilets aus Raron, Wallis		40
Randenrisotto und Federkohl		
Bachsaiblingsfilet von der Grabenmühle in Sigriswil		44
mit Baumnussbutter auf Rahmsauerkraut mit Alpenchili und Schlosskartoffeln		
Dinkelrondellen mit Kürbis an Salbeibutter	23	28
Berner Oberländer Hobelkäse		
Randenrisotto mit gebackenem Kürbis und Kürbiskernen		30
mit kurz gebratenen BEO Beef Filetwürfel		36
Tagesempfehlung – (Wir informieren Sie gerne)		

Schlossspezialitäten

Ämmtaler Chaubsläbere mit Öpfu u Schalotte		35	40
drzue e Anke Rösti			
BEO Beef Filet mit Pfefferchruschte	150g/200g	51	57
Härdöpustock u Balsamicomües			
Cordon bleu «Winterzyt» vom Gantrischsöili			39
mit Nidlesuurchrut, Freiburger Saucisson u Vacherin, dicki Pommes u Ofegmües			
«Winter Schlossberg Burger» im Lougebrot mit BEO Beef Hack			34
Späck, Suurchrut u Sämfsosse, überbache mit Raclette Chäs u drzue dicki Pommes			

Dessert

Gerührter Schlossberg-Eiskaffee, parfümiert mit Grappa di Moscato d'Asti	12
Quarkschmarrn mit Bratapfel und Vanilleglace (15 Minuten Vorfreude)	16
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Waldbeer Fior di Latte Glace (15 Minuten Vorfreude)	15
Weisses Tobleronemousse, marinierte, Kirschen und Crumble	13
Kleines Sorbet «Dreierlei» - Zwetschgen, Zitrone und Himbeere	10
«Schlossberg-Becher»	12
Glühweinglace mit Meringue und Schlagrahm	
Marrongratin mit Meringage	14
«Bettmümpfeli»	9
zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	
Baumnussglace mit Rahm und Südtiroler Nusseler	12
Vanilleglace mit Rahm und einem Espresso übergossen	10

Glace Auswahl


Vanille, Kaffee-Barista, weisse Schokolade, Marroni und Baumnuss	
Zwetschgensorbet, Zitronensorbet, Himbeersorbet	
1 Kugel	4.00
mit Rahm	+1.50

Jumi's Käseteller

La Bouse, Blaues Hirni, alter Schlossberger, Süsssaure Äpfel und Ligu-Lehm	18
--	----

Produkteinformationen:

Rind
Schwein, Kalb, Wurstwaren
Poulet
Egli, Shrimps und Bachsaibling
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe

 **BEO beef** aus artgerechter Haltung (zertifiziert) Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz