

# 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.



SCHLOSSBERG  
THUN

## 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 Gemüestreifen, 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



SCHLOSSBERG  
THUN

## Hauptgänge

|  |    |    |
|--|----|----|
| Ribelmais Pouletbrust mit Honig und Baumnuss                               |    | 40 |
| Wintergemüse, Bratapfel und Kartoffelstock                                 |    |    |
| <br>   |    |    |
| BEO Beef Entrecôte mit Schlossbergbutter                                   |    | 48 |
| Rahmeiernüdeli und Ofengemüse  |    |    |
| <br>   |    |    |
| BEO Beef Bäggli im Rotwein Selleriesud                                     | 28 | 33 |
| Ofenkohlrabi und Spätzli   |    |    |
| <br>   |    |    |
| Gebratene Eglifilets aus Raron, Wallis                                     |    | 40 |
| Randenrisotto und Federkohl  |    |    |
| <br>   |    |    |
| Bachsablingsfilet von der Grabenmühle in Sigriswil                         |    | 44 |
| mit Baumnussbutter auf Rahmsauerkraut mit Alpenchili und Schlosskartoffeln |    |    |
| <br>   |    |    |
| Dinkelrondellen mit Kürbis an Salbeibutter                                 | 23 | 28 |
| Berner Oberländer Hobelkäse  |    |    |
| <br>   |    |    |
| Randenrisotto mit gebackenem Kürbis und Kürbiskernen                       |    | 30 |
| mit kurz gebratenen BEO Beef Filetwürfel                                   |    | 36 |

Tagesempfehlung – (Wir informieren Sie gerne)

## Schlossspezialitäten

|   |           |    |    |
|---|-----------|----|----|
| Ämmitaler Chaubslabere mit Öpfu u Schalotte                                     |           | 35 | 40 |
| drzue e Anke Rösti  |           |    |    |
| <br>  |           |    |    |
| BEO Beef Filet mit Pfefferchruschte   | 150g/200g | 51 | 57 |
| Härdöpustock u Balsamicogmües   |           |    |    |
| <br>  |           |    |    |
| Cordon bleu «Winterzyt» vom Gantrischsöili                                      |           |    | 39 |
| mit Nidlesuurchrut, Freiburger Saucisson u Vacherin, dicki Pommes u Ofegmües    |           |    |    |
| <br>  |           |    |    |
| «Winter Schlossberg Burger» im Lougebrot mit BEO Beef Hack                      |           |    | 34 |
| Späck, Suurchrut u Sämfssosse, überbache mit Raclette Chäs u drzue dicki Pommes |           |    |    |

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1 % MWST und Service



SCHLOSSBERG  
THUN

## 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

 aus artgerechter Haltung (zertifiziert) Schweiz  
Schweiz  
Schweiz  
Schweiz