Speisekarte

Wir verbinden das Beste aus zwei Welten:

Die Herzhaftigkeit der Schweizer Tradition und die Leichtigkeit der mediterranen Küche.

Für uns bedeutet Kochen, vertraute Heimat neu zu entdecken. Unsere Basis sind erstklassige, erntefrische Produkte von Schweizer Lieferanten, aus unseren Wäldern und unseren Gewässern. Diese tief verwurzelten Schweizer Traditionen interpretieren wir mit einer Prise Süden neu.

Mit sonnengereiften mediterranen Aromen, frischen Kräutern, feinstem Olivenöl und lebendigen Gewürzen verleihen wir klassischen Schweizer Gerichten eine überraschende Leichtigkeit und ein mediterranes Lebensgefühl.

Freuen Sie sich auf ein kulinarisches Erlebnis – bodenständig, kreativ und voller Geschmack.

En Guete wünscht Ihr Restaurant & Hotel Schlossberg -Team

SCHLOSSBERG
THUN

Vorspeisen

Gemischter Salat mit Saisongemüse, Radieschen, Cherry-Tomaten und Croutons Französisches Dressing, Balsamico Dressing oder Himbeer- Walnuss Dressing		12.50
Wintersalat mit Randen, Birne und Baumnuss Roquefort Dressing		14.50
Tatar vom Hirsch mit Wachtelei, Essiggurken, Schalotten,	Vorspeise	26
Senf und Brioche	Hauptgang	34
*__Rosa gegartes Roastbeef «Zürcher Art»__ mit Champignons, Zwiebeln, Kapern und Kartoffelchips		22.50
__*Knusprige Fondue-Kroketten__ mit Gruyére und Vacherin Tomaten und Basilikum		19.50

Suppen

Waldpilz-Consommé mit Steinpilzen, Sherry und Kräutern	14
Kürbissuppe mit Quitten, gerösteten Haselnüssen und Olivenöl	13.50
Tagessuppe - Wir informieren Sie gerne	12

Für Kinder bis 12 Jahre

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte	18

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

SCHLOSSBERG
THUN

Hauptspeisen

Geschmortes Kalbsbäggli mit Portweinjus, Nuss-Kartoffelstock Zwetschgen & Peperoncino und wilder Brokkoli	46
***Saftiges Entrecôte vom «Grand Cru-Schwein»** mit Rauchjus Kartoffelbuchteln und Blumenkohl mit Butterbröseln	39.50
Knuspriges Pouletsteak mit Parmesan überbacken Polenta, Oliven-Crumble und Rucola	29.50
Rösti mit rosa gebratener Kalbsleber Salbeibutter, Zwiebeln und Peterli	32.50
***Älplermagronen «2.0»** mit Kartoffel-Speck-Gnocchi und Bergkäsesauce Röstzwiebel und Apfelkompott	29.50
als vegetarische Variante mit Kartoffel-Gnocchi	26.50
Zanderfilet «Royal» mit Safran-Espuma, Fregola sarda, und grillierte Zitrone	39.50
Rösti «Florentina» mit Sauce Hollandaise Blattspinat mit Zwiebeln und pochiertem Ei	23.50
Gebackene Süsskartoffel aus dem Ofen mit Quinoa Roquefort, Orange, Pinienkernen und Rucola	26.50

Tagesempfehlung – Wir informieren Sie gerne

***Spezialitäten aus unserer Schlossküche**

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

SCHLOSSBERG
THUN

Dessert

***Schokoladen-Brownie** mit Toffeecreme und Rumglace	14
Kokos-Panna-Cotta mit Passionsfrucht und weisser Schokolade und Crumble	14
Marroni-Mousse mit warmen Vanilleschaum und Mandel-Biskuit	14
Coupé Nesselrode mit Vanilleeis, Meringue und Rahm	12.50
«Bettmümpfeli» zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	9.50

Glace Auswahl

Vanille, Mocca-Croquant, Schokolade-Brownie, Haselnuss-Caramel,
Süssmost-Sorbet, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet

1 Kugel	4.00
mit Rahm	+1.50

Deklaration:

Rind	Schweiz
Hirsch	Österreich
Poulet	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Zander	Polen (Wildfang)
Brot	Schweiz

Über Allergene und Unverträglichkeiten informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne

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