



SCHLOSSBERG
THUN

Frühling auf dem Schlossberg

Kleiner Frühlingsaperitif vor dem Essen

1.5 dl Spumante von Angelo Delea aus dem Tessin, dazu zweierlei Bruschetta mit Gemüse-Schinkentatar und pikanter Frischkäse; marinierte Oliven und geröstete Nüsse

Preis pro Person CHF 18.00

Frühlingsmenu 1

Frühlingsalat mit lauwarmer Vinaigrette, Emmentaler Rohschinken und Croutons



Brunnenkressesuppe mit hausgemachtem Rauchlachsmousse und Grissini



Appenzeller Schweinsfilet (gefüllt mit Appenzeller Käse, Mostbröckli und Gemüse)
an leichter Weissweinrahmsauce, dazu Bröselnudeln und Frühlingsgemüse



Kleine Desserttrilogie von Panna cotta,
hausgemachtem Früchte-Streuselkuchen und Sorbet

Preis pro Person CHF 77.00

Frühlingsmenu 2

Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo (GR) mit hausgemachter Sbrinz-Glace
und kleinem Salatbouquet



Klare Frühlingsgemüsesuppe mit Markbein und frischen Kräutern



Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Sauce Bernaise
Kartoffelstock, Kohlrabi und Frühlingskarotten



„Niedletäfel-Parfait“ mit Greyerzer Doppelrahm und frischen Saisonfrüchte

Preis pro Person CHF 81.00

Frühlingsmenu 3

Mit Honig überbackener Ziegenkäse auf Gartenkräutersalat
und hausgemachte Alpenchilicreme



Gebratenes Alpenlachsfilet aus Lostallo mit Weissweinschaum
auf kleinem Bärlauchrisotto



Im ganzen gegartes Rindsentrecôte mit Thymiansauce
Kartoffelgratin und junges Frühlingsgemüse



Pikantes Schokoladenbrownie mit Himbeersorbet und Rhabarberkompott

Preis pro Person CHF 84.00

Frühlingsmenu 4

Simmentaler Rindstartar mit gehobelter Belper Knolle, lauwarmen Brioche
und kleinem Frühlingsalat



Weissweinsuppe mit knusprigen Gemüsechips



Rosa gebratenes Lammhüftchen mit Kräuterkruste auf frischem Waldpilzragout
Kräuterrisotto und Ofengemüse



Quarkschmarrn mit karamellisierten Apfelschnitzen und Sorbet

Preis pro Person CHF 80.00

Alternativ kann das Frühlingsmenu 4 auch mit Seeländer Riblmais-Poulardenbrust gewählt
werden. Preisreduktion CHF 8.00