

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

Nüsslisalat, gebratener Speck, Croutons und Ei Hausdressing		15
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter Belper Knolle Cole Slaw Salat und Brioche	Vorspeise Hauptgang	24 35
Büffelmozzarella aus Marbach marinierter Fenchelsalat		17
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo (GR) mit Sbrinzglace Wintersalat		22
Gebratene Aemme Shrimps aus Burgdorf Schnittlauchrisotto und Käsechips		26
Wintersalat mit Apfel und Baumnüssen		12
Bunte Salatschüssel mit rohem Gemüse Brotwürfel und Berner Oberländer Hobelkäse für zwei Personen		13 19
Hausdressing oder Tessiner Dressing		

Suppen

Petersilienwurzelcremesuppe mit Kräuteröl		14
mit Kalbstatar auf Crostini		18
Tagessuppe – (Wir informieren Sie gerne)		9

Für Kinder

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte

Hauptgänge

BEO-Beef-Rindsschmorbraten mit Rotwein, Bratapfel	38	43
Tessiner Polentaschnitte mit Blauschimmelkäse und Rotkraut		
Emmentaler Kalbsleber	39	44
Butterrösti und Ofenkarotte		
Seeländer Mistkratzerli aus dem Ofen		35
Kartoffel-Gemüsegröstel		
Tomahawk vom Duroc Söili mit Kräuterkruste		39
Rotkraut und Pommes		
Alpenlachs aus Lostallo (GR) auf Lauchgemüse		38
Weisswein-Crème Fraîche-Risotto		
Ziegenkäse-Teigtaschen mit Lauch, Salbei und Knoblauchbutter	24	29
Butterrösti mit Wintergemüse, Spiegelei und Hobelkäse		26
mit gebratenen BEO-Beef Filetwürfel		34

Schlossspezialitäten

Cordon bleu «Wynterzyt» vom Kiesentaler Duroc Söili (Hamme, Bergchäs u scharfs Nidlesuurchrut) Pommes u Gmües		37
BEO-Beef Rindsfilet im Pfäfferschrot	150g/200g	49
Wintergmües, Schnittlouch-Eiernüdeli		54
«Schlossberg Burger» gschnittnigs Beo-Beef Entrecôte im Lougebrot mit Salat, Trüffelbrie, Spiegelei u Späck-Chäs-Pommes		38

Tagesempfehlung

gerne informieren wir Sie

Dessert

Gerührter Schlossberg-Eiskaffee, parfümiert mit Grappa di Moscato d'Asti	12
Luftiger Quarkschmarrn mit Boskoop Apfel und Vanilleglace (15 Minuten Vorfreude)	14
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Birnensorbet (15 Minuten Vorfreude)	14
«Bettmümpfeli» zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	9
Kleines Sorbet «Dreierlei» - Heidelbeere, Zitrone und Birne	10
Apfelcrêpes mit Fior di latte Glace	12
Dunkles Schokoladenmousse, marinierte Birne und Haferflocken-Crumbel	12
Kleiner Schlossberg-Becher mit Meringue, Glace, Schokoladensauce und Rahm	10
Vanilleglace mit Föhnsturm-Whisky, heissem Espresso und Rahm	12
Baumnußglace mit Rahm und Südtiroler Nusseler	10


Glace Auswahl

Vanille, Mocca, Schokolade, Fior di latte, Baumnuß	
Birnensorbet, Zitronensorbet, Heidelbeersorbet	
1 Kugel	3.60
mit Rahm	+1.50

Jumi's Käseteller

Bianca, Alter Schlossberger, Pixel	
Tresterhonig und Ligu Lehm	18

Produkteinformationen:

Rinds-Filet & Entrecote	 BEObeef aus artgerechter Haltung (zertifiziert) Schweiz
Schwein, Rind, Kalb, Lamm	Schweiz
Poulet und Mistkratzerli	Schweiz
Lachs und Shrimps	Schweiz

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe