

SCHLOSSTAFEL

Wir kochen stets saisonal, regional und frisch.
Gerne gesund, farbig und mit Abwechslung.
Immer mit viel Freude und wenig Verschwendung.
Von der Wurzel bis zum Kraut oder vom Scheitel bis zur Schwanzspitze.

Unsere Produkte kommen von Lieferanten aus der Umgebung oder aus unserem Garten hinter dem Haus.

Lassen Sie sich von uns kulinarisch verführen.

Unsere Portionen sind extra so gross, dass man die vorgeschlagenen 3 Gänge geniessen mag.
Es lohnt sich auf jeden Fall.



DIE SCHLOSSWURST

Zusammen mit Simperl, unserer Metzgerei des Vertrauens, kreieren wir immer wieder aufs Neue unsere eigene Wurst, die jeweils bei uns im Restaurant auf den Teller kommt, oder die Sie für Zuhause mitnehmen können.

Der Bergler

Mit grünen Seeländer Spargeln
gefüllte Schweinsbratwurst, Rotweinjus,
Ofenkartoffeln, Sommergemüse

28.00

SCHLOSSWURST ROH ZUM MITNEHMEN

3.50

DREIGÄNGER MIT FLEISCH

Vorspeise | Rucolasalat
mit frischen Kefen und Erbsen,
Balsamico,
Ricotta, Pinienkerne

Hauptgang | Hausgeräucherte Pouletbrust aus dem Seeland, Paprikasauerrahm, Ofenkartoffeln, Sommergemüse

Nachspeise | Joghurtmousse, karamellisierte Pfirsichschnitze, Mandelgüezi

CHF 56.00

DREIGÄNGER VEGETARISCH

Vorspeise | Rucolasalat
mit frischen Kefen und Erbsen,
Balsamico,
Ricotta, Pinienkerne

Hauptgang | Raclette-Krautstiel-Blätterteigstrudel,
Joghurtdipp mit Weinbeeren, Ofenkartoffeln,
Sommergemüse

Nachspeise | Joghurtmousse, karamellisierte Pfirsichschnitze, Mandelgüezi

CHF 47.00

Essenszeit von 18.30 bis 21.15 Uhr.

Am Sonntag von 11.45-13.30 Uhr und von 17.30-20.15 Uhr

Natürlich verwenden wir nur Schweizer Fleisch und Fisch. Bei Fragen zu Allergien wenden Sie sich an das Servicepersonal.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

À LA CARTE

VORSPEISEN

Der kleine Gärtner | 9.00
Gemischter Blattsalat, Hausdressing,
karamellierte Kerne, Kresse

Die kleine Magd | 9.00
Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe mit Joghurt

Die kleine Hellseherin | 15.00 | 23.00
Rucolasalat
mit frischen Kefen und Erbsen, Balsamico,
Ricotta, Pinienkerne

NACHSPEISEN

Der Zauberer | 12.00
Hausgebackener Schokoladenkuchen,
Frische Schweizer Erdbeeren, Rahm

Der Schlossgeist | 11.00
Joghurtmousse, karamellierte Pfirsichschnitze,
Mandelgüezi

Der Magier | 12.00
Hausgemachtes Apfel-Basilikum-Sorbet mit
Calsvados übergossen

Der Mönch | 14.00
Viererlei Käse von der Chäshütte Bern,
Hausgemachtes Fruchtebrot,
Rüschegger Thymianhonig

HAUPTSPEISEN

Die Königin | 33.00
Lammhacktätschli,
Gurkensalat mit Dill und Joghurt,
Fladenbrot, Hummus

Der Knecht | 36.00
Hausgeräucherte Pouletbrust aus dem Seeland,
Paprikasauerrahm, Ofenkartoffeln,
Sommergemüse

Das Burgfräulein | 39.00
Schweinsfilet im Speckmantel, Senfjus,
Cous-Cous mit Zitrone, grilliertes Gemüse

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Der Herzog | 27.00
Raclette-Krautstiel-Blätterteigstrudel, Joghurdipp mit
Weinbeeren, Ofenkartoffeln, Sommergemüse

Der Ritter | 25.00
Grilliertes Gemüse, Cous-Cous mit Zitrone und
Kräutern, pikante Tomatensauce

Für Prinzen und Prinzessinnen

Teigwaren an hausgemachter Tomatensauce
mit Reibkäse

Alter des Kindes +Fr. 4.-

Essenszeit von 18.30 bis 21.15 Uhr.

Am Sonntag von 11.45-13.30 Uhr und von 17.30-20.15 Uhr

Natürlich verwenden wir nur Schweizer Fleisch und Fisch. Bei Fragen zu Allergien wenden Sie sich an das Servicepersonal.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.