

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 Lenker Bergkäse gefüllte Schweinsbratwurst,
Rotweinjus, Zwiebelchutney,
Kräuterspätzli, Marktgemüse

28.00

DREIGÄNGER MIT FLEISCH

Vorspeise | Hausgemachte Poulet-Speck-Terrine mit Morcheln, Zwiebelchutney, Nüsslersalat aus dem Schlossgarten, Holunderblütendressing, Briochetoast

Hauptgang Hausgemachter Kalbshackbraten, Waldpilz-Senfsauce, Kartoffelstock, Marktgemüse

Nachspeise | Schlossgarten-Rhabarber-Streuselkuchen, Rhabarberkompott, hausgemachte Vanilleglace

CHF 54.00

DREIGÄNGER VEGETARISCH

Vorspeise | Roh gehobelter grüner Spargel auf Nüsslersalat aus dem Schlossgarten, Holunderblütendressing, Briochetoast

Hauptgang | Pochiertes Ei auf Blattspinat, gehobelte Belperknolle, Buchweizenrisotto

Nachspeise | Schlossgarten-Rhabarber-Streuselkuchen, Rhabarberkompott, hausgemachte Vanilleglace

CHF 46.00

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
Pfälzerkarotten-Suppe mit Vanille

Die kleine Hellseherin | 15.00 | 28.00
Hausgemachte Poulet-Speck-Terrine mit Morcheln,
Zwiebelchutney, Nüsslersalat aus dem Schlossgarten,
Holunderblütendressing, Briochetoast

NACHSPEISEN

Der Zauberer | 10.00
Pralinéekuchen,
eingelegte Schlossgarten Birnen, Rahm

Der Schlossgeist | 12.00
Schlossgarten-Rhabarber-Streuselkuchen,
Rhabarberkompott, hausgemachte Vanilleglace

Der Magier | 12.00
Hausgemachtes Orangen-Dattel-Sorbet,
mit Amaretto übergossen, Amarettistreusel,
Mandelgüetzi

Der Mönch | 14.00
Viererlei Käse von der Chäshütte Bern,
Hausgemachtes Früchtebrot,
Schlossgarten-Holunderbeerenenf

HAUPTSPEISEN

Die Königin | 38.00
A la minute gebratenes Rindsgeschnetzeltes vom
Jungrind «Stroganoff»,
Kräuterspätzli, Marktgemüse

Der Knecht | 36.00
Mit Bärlauchfrischkäse gefüllte Pouletbrust,
Rotweinjus,
rote Tessiner Polenta, Marktgemüse

Das Burgfräulein | 34.00
Hausgemachter Kalbshackbraten, Waldpilz-Senfsauce,
Kartoffelstock, Marktgemüse

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Der König | 26.00
Pochiertes Ei auf Blattspinat,
gehobelte Belperknolle, Buchweizenrisotto

Der Ritter | 27.00
Hausgemachte gebratene Ricottagnocchi, Ofenradisli,
Frühlingszwiebeln, Bärlauchpesto

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.