

# 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 getrockneten Aprikosen, Thymian und Sbrinz gefüllte Schweinsbratwurst, Portweinjus, Zwiebelcutney  
Kartoffel-Kürbisgratin, Marktgemüse

28.00

## SCHLOSSWURST ROH ZUM MITNEHMEN

3.50

## DREIGÄNGER MIT FISCH

**Vorspeise** | Hausgemachte Fleischterrinen,  
Nüsslersalat an Sanddordressing,  
Briochettoast

**Hauptgang** | Gebratenes Lachsforellenfilet  
von der Fischzucht Moossee,  
Zitronenrahm-Wirsing, Wildreis

**Nachspeise** | Quitten-Joghurtcreme im Glas,  
Rahm, Mandelgüezi

CHF 58.00

## DREIGÄNGER VEGETARISCH

**Vorspeise** | Kürbispüree, gehobelte Belperknolle,  
Nüsslersalat an Sanddordressing,  
Briochettoast

**Hauptgang** | Polentaschnitte, mit Käse überbacken,  
herbstliches Ratatouille

**Nachspeise** | Quitten-Joghurtcreme im Glas,  
Rahm, Mandelgüezi

CHF 44.00

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, Sprossen

**Die kleine Magd** | 9.00  
Schlossgarten-Kürbissuppe

**Die kleine Hellseherin** | 15.00 | 27.00  
Hausgemachte Fleischterrine,  
Nüsslersalat an Sanddorn dressing,  
Briochettoast

---

## NACHSPEISEN

**Der Zauberer** | 10.00  
Quitten-Joghurtcreme im Glas,  
Rahm, Mandelgüezi

**Der Schlossgeist** | 12.00  
Schlossgarten-Holunderbeerenparfait,  
Gartenbeerencoulis, Meringue, Rahm

**Der Magier** | 11.00  
Lauwarmer Schlossgarten-Zwetschgenkuchen,  
Zwetschgenkompott, Rahm

**Der Mönch** | 14.00  
Dreierlei Käse von der Chäshütte Bern,  
Hausgemachtes Früchtebrot,  
Regionaler Thymianhonig

## HAUPTSPEISEN

**Die Königin** | 34.00  
«Rindfleischvogel» in Rotwein geschmort,  
Herbstgemüse, gebratene Polentaschnitte

**Der Knecht** | 36.00  
Gebratene Pouletbrust im Speckmantel, Portweinjus,  
Herbstgemüse, Kartoffel-Kürbisgratin

**Das Burgfräulein** | 39.00  
Gebratenes Lachsforellenfilet  
von der Fischzucht Moossee,  
Zitronenrahm-Wirsing, Wildreis

## VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

**Der Herzog** | 28.00  
Hausgemachte gebratene Kürbisgnocchi, Kräuterpesto,  
Herbstgemüse, geröstete Nüsse

**Der Ritter** | 25.00  
Polentaschnitte, mit Käse überbacken,  
herbstliches Ratatouille

---

## 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.