

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 Trockentomaten und Feta gefüllte
Schweinsbratwurst, Portweinjus, Cous-Coussalat,
Sommergemüse

28.00

SCHLOSSWURST ROH ZUM MITNEHMEN

3.50

DREIGÄNGER MIT FISCH

Vorspeise | Schlossgarten Blattsalat mit
Friskäsekugeln im Sesammantel,
Tomaten, Balsamico, frische Brombeeren

Hauptgang | Gebratene Lachsforelle von der
Fischzucht Moossee, Tomatenvinaigrette,
Cous-Cous-Salat, Sommergemüse

Nachspeise | Pfirsich Tarte-Tatin mit
hausgemachter Vanilleglace

CHF 59.00

DREIGÄNGER VEGETARISCH

Vorspeise | Schlossgarten Blattsalat mit
Friskäsekugeln im Sesammantel,
Tomaten, Balsamico, frische Brombeeren

Hauptgang | Gemüse-Blätterteigkrapfen mit Bergkäse
vom Biohof Ratzenbergli,
Ofenkartoffeln, Sommergemüse, Basilikumdip

Nachspeise | Pfirsich Tarte-Tatin mit
hausgemachter Vanilleglace

CHF 45.00

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, Schlossgarten Gurken

Die kleine Magd | 9.00
Erbsen-Joghurt-Kaltschale mit Minze

Die kleine Hellseherin | 15.00 | 23.00
Gemischter Blattsalat mit Frischkäsekugeln im
Sesammantel, Tomaten, Balsamico, frische Brombeeren

NACHSPEISEN

Der Zauberer | 9.00
Joghurt-Panna-Cotta mit frischen
Schlossgarten Beeren

Der Schlossgeist | 12.00
Pfirsich Tarte-Tatin mit hausgemachter Vanilleglace

Der Magier | 12.00
Hausgemachtes Lavendel-Kirschorbet,
Haselnusstängeli

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

HAUPTSPEISEN

Die Königin | 35.00
Gebratenes Schweinshalssteak vom Aaretal-
Durocschwein, Morchel-Cognacsauce, Ofenkartoffeln,
Sommergemüse

Der Knecht | 36.00
Poulet-Saltimbocca, Linsensalat, gebratene
Wassermelone, Chili-Zitronendressing

Das Burgfräulein | 39.00
Gebratene Lachsforelle von der Fischzucht Moossee,
Tomatenvinaigrette, Cous-Cous-Salat,
Sommergemüse

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Der Herzog | 24.00
Gemüse-Blätterteigkrapfen mit Bergkäse
vom Biohof Ratzenbergli,
Ofenkartoffeln, Sommergemüse, Basilikumdip

Der Ritter | 23.00
Gebratene Wassermelone, Chilandressing,
Ricotta, Cous-Cous-Salat

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.