

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

Nüsslersalat mit Speck und Eierschwämmli Hausdressing		17
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter Belper Knolle mariniertes Grillgemüse und Butterbrioche	Vorspeise Hauptgang	24 35
Burrata aus Marbach Tomaten-Erdbeersalat mit Basilikum		18
Hausmarinierter Alpenlachs (Lostallo) mit Meerrettichglace Sommersalat mit Alpenchili-Dressing		21
Aemme Shrimps aus Burgdorf und AlpenZander Knoblauchbrot		27
«Sommersalat» Rucola, kleine Tomaten, Ziegenkäsewürfel und Tessiner Dressing		17
Bunte Salatschüssel für 2 Personen mit rohen Gemüsestreifen, Kräuterbrotwürfel und Berner Oberländer Hobelkäse Hausdressing oder Tessiner Dressing		16

Suppen

Kalte Lauchsuppe mit Lauchstroh mit Alpenzander Ceviche-Spiess		14 21
Tagessuppe – (Wir informieren Sie gerne)		9

Für Kinder bis 12 Jahre

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte



Hauptgänge

Alpen-Lachsfilet auf Fenchel-Dillsalat Kräuterkartoffeln			37
Gebratenes AlpenZander Filet mit Landrauchschinken Tomaten-Risotto und Gemüse	49		54
Tagliata vom BEObeef-Entrecôte mit Nussbutter Grillgemüse und dicke Pommes			48
Tomahawk vom Duroc-Säuli mit Pfefferkruste Zucchinigemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm			39
Lammhuft aus dem Ofen Serviettenknödel und gefüllte Tomate			45
Seeländer Mistkratzerli aus dem Ofen mit Sommersalat Ofenkartoffel mit Sauerrahm			37
Cherry-Tomatenrisotto mit Rucola und Blauer Meise mit gebratenen Chili BEObeef Filetstreifen			29 36
Tagesempfehlung – Wir informieren Sie gerne			

Schlossspezialitäten

Cordon bleu «Summerzyt» vom Aaretaler Durocsöili (Brie, Aprikose u Landrouchschinke), Härdöpfu-Gurke-Salat			38
BEObeef Filet mit Tomatechruschte Gmües u Härdöpfu usem Ofen	150g/200g	51	57
Summer-Capuns mit Chrüter u Eierschwämmli			30
«Schlossberg Burger» BEObeef im Lougebrot mit Alpechillimayo Grillgmües, Rucola, Zibele u Bärghässplitter; dicki Pommes			38



Dessert

Gerührter Schlossberg-Eiskaffee, parfümiert mit Grappa di Moscato d'Asti	12
Luftiger Quarkschmarrn mit Erdbeeren und Sorbet	(15 Minuten Vorfreude) 16
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Fior di latte Glace	(15 Minuten Vorfreude) 15
«Bettmümpfeli»	9
zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	
Sorbet «Dreierlei» - Himbeere, Zitrone und Erdbeere	10
«Schlossberg-Sommerbecher»	11
marinierte Aprikosen, Glace, Rahm und Marillenlikör	
Baumnußglace mit Rahm und Südtiroler Nusseler	11
Brombeer-Halbgefrorenes mit Schokolade und Brombeeren	13
Vanilleglace mit Föhnsturm – Whiskey, heissem Espresso und Rahm	12
Panna cotta mit marinierten Beeren	11

Glace Auswahl

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

Jumi's Käseteller

Tomme mamelle, Alter Schlossberger, Blaue Meise,	17
Tannenschösslig Honig und Ligu-Lehm	

Produkteinformationen:

Rind
Schwein, Kalb, Lamm
Poulet
Lachs, Shrimps, Zander



BEO beef BEObeef aus artgerechter Haltung (zertifiziert) CH

Schweiz
Schweiz
Schweiz

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe