

# 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 gebratenem Speck und Birnenwürfel Honig-Senf Dressing		16
Tatar vom Simmentaler Rind mit gehobelter Belper Knolle	Vorspeise	24
Kabis-Karottensalat und Butterbrioche	Hauptgang	35
„Burgdorf trifft Lostallo“ Ämmeshrimps und Alpenlachs mit Bisque und Knoblauchbrot		29
Capuns mit Frischkäsesauce, Speck und Waldpilzen		19
Burrata aus Marbach auf Spinatsalat mit Randen und Feigen an Tessiner Dressing		18
«Wintersalat» mit Äpfel und Nüssen an Haus Dressing		12
Bunte Salatschüssel für 2 Personen rohe Gemüsestreifen, Kräuter-Brotwürfel und Berner Oberländer Hobelkäse Hausdressing oder Tessiner Dressing		16

## Suppen

Pastinaken-Apfelsuppe und Rüeblli Chips	14
mit Alpenlachs Tatar	18
Tagessuppe – (Wir informieren Sie gerne)	9

## Für Kinder bis 12 Jahre

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte



## Hauptgänge

Geschmorte Kalbshaxe Gremolata Tessiner Polenta mit Blauer Meise	37	42
Filet vom Gantrisch Säuli mit Speck Schlosskartoffeln und Kohlwickel		42
Tagliata vom BEO Beef Entrecôte Kräuterbutter, Pastagratin und Kohlröschen		47
Gebratene Grabenmühle Regenbogenforellenfilets Blattspinat und Randen Risotto	31	36
Alpenlachs aus Lostallo mit Baumnuss-Kräuter-Sbrinz Kruste Chili-Rahmsauerkraut und Kartoffel-Pastinaken-Stampf		38
Schnittlauch Risotto mit Gerzensee Brie und Baumnuss Crumble		28
Butterrösti mit Wintergemüse, Käse und Spiegelei mit kurz gebratenen BEO Beef Filetwürfel		29 35
Tagesempfehlung – Wir informieren Sie gerne		

## Schlossspezialitäten

Cordon bleu „Winterzyt“ vom Gantrisch Säuli Aarewasserchäs u BEO Beef Mostbröckli drzue dicki Pommes u Wintergmües		39
BEO Beef Filet mit Belper Knolle früschi Eierrahmnüdeli u Ofegmües	150g/200g	50 56
Suuri Chaubsläberli Anke Rösti u Späckrüebli		35 40
«Winterliche Schlossberg Burger» mit marinierter Pouletbrust Apfel, Chrut u Rüebli Salat, Blau Meise im Lougebrot mit dicke Pommes		32



SCHLOSSBERG  
THUN

## Dessert

Gerührter Schlossberg-Eiskaffee, parfümiert mit Grappa di Moscato d'Asti	12
Quarkschmarrn mit Zimtglace (15 Minuten Vorfreude)	16
«Schlossberg-Schoggichüechli» mit Joghurt-Waldbeeren Glace (15 Minuten Vorfreude)	15
«Bettmümpfeli» zwei kleine Köstlichkeiten, dazu einen Kaffee oder Espresso	9
Kleines Sorbet «Dreierlei» - Apfel, Zitrone und Zwetschge	10
«Schlossberg-Winterbecher» Heisse Zwetschgen mit Zimtglace und Rahm	10
Panettone-Glace mit Rahm und Appenzeller Rahmlikör	12
Dunkles Schokoladenmousse mit Sauerkirschen	13
Lauwarmer Brot-Butter Pudding mit Vanillesauce	12

## Glace Auswahl

Vanille, Kaffee-Barista, Panettone, Joghurt-Waldbeeren, Zimt Zwetschgensorbet, Zitronensorbet, Apfelsorbet	
1 Kugel	3.60
mit Rahm	+1.50

## Jumi's Käseteller

Tomme Mammelle, Blaue Meise, Aarewasser, Tannenschösslig Honig und Ligu-Lehm	18
--	----

## Produkteinformationen:

Rind	 <b>BEO beef</b> aus artgerechter Haltung (zertifiziert) Schweiz
Schwein, Kalb, Rindfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lachs, Shrimps und Forelle	Schweiz
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe	