

# 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 Artischocken gefüllte Schweinsbratwurst,  
Rotweinjus, Zwiebelchutney,  
Kartoffelsalat, Sommergemüse

**28.00**

## SCHLOSSWURST ROH ZUM MITNEHMEN

**3.50**

## DREIGÄNGER MIT FLEISCH

**Vorspeise** | Jungspinatsalat an Honig-Senfdressing,  
Schlossgarten-Meertrübeli,  
Feta, geröstete Nüsse

**Hauptgang** | Gebratene Pouletbrust im Sesammantel,  
grillierte Wassermelone, Cous-Cous-Salat,  
Minz-Joghurdip

**Nachspeise** | Bread an Butter Pudding,  
Kirschenkompott mit Lavendel, hausgemachte  
Vanilleglace

CHF 56.00

## DREIGÄNGER VEGETARISCH

**Vorspeise** | Jungspinatsalat an Honig-Senfdressing,  
Schlossgarten-Meertrübeli,  
Feta, geröstete Nüsse

**Hauptgang** | Weissweinrisotto mit Pecorino,  
Basilikumpesto,  
grillierte Schlossgarten Zucchini, Ofentomaten

**Nachspeise** | Bread an Butter Pudding,  
Kirschenkompott mit Lavendel, 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  
Rüebli-suppe mit Ingwer

**Die kleine Hellseherin** | 15.00 | 23.00  
Jungspinatsalat an Honig-Senfdressing,  
Schlossgarten-Meertrübeli,  
Feta, geröstete Nüsse

## NACHSPEISEN

**Der Zauberer** | 12.00  
Bread an Butter Pudding, Kirschenkompott mit  
Lavendel, hausgemachte Vanilleglace

**Der Schlossgeist** | 10.00  
Joghurt-Panna-Cotta,  
Beeren aus dem Schlossgarten

**Der Magier** | 12.00  
Hausgemachtes Erdbeersorbet,  
Beeren aus dem Schlossgarten, Meringue

**Der Mönch** | 14.00  
Viererlei Käse von der Chäsütte Bern,  
Hausgemachtes Fruchtebrot,  
Rüschegger Thymianhonig

## HAUPTSPEISEN

**Die Königin** | 39.00  
A la minute gebratenes Kalbsgeschnetzeltes,  
Berner Senf-Aarebiersauce, Risotto,  
Sommergemüse

**Der Knecht** | 35.00  
Gebratene Pouletbrust im Sesammantel,  
grillierte Wassermelone, Cous-Cous-Salat,  
Minz-Joghurdip

**Das Burgfräulein** | 37.00  
Cordon bleu vom Aaretal-Durocschwein,  
gefüllt mit Basilikumpesto, Rohschinken,  
Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten,  
Kartoffelsalat, Sommergemüse

## VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

**Der Herzog** | 26.00  
Gebratener Ziegenkäse, grillierte Wassermelone,  
Chili-Minzdressing, Cous-Cous-Salat

**Der Ritter** | 25.00  
Weissweinrisotto mit Pecorino, Basilikumpesto,  
grillierte Schlossgarten Zucchini, Ofentomaten

## 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.