

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

Schweinsbratwurst vom Wattenwiler Weide-Biosöili, Rotweinjus, Zwiebelconfit, Ofenkartoffeln, Wintergemüse

28.00

Schlosswurst roh zum mitnehmen

3.50

DREIGÄNGER MIT FLEISCH

Vorspeise | Spinatroulade mit Brie und Preiselbeeren, Nüsslersalat, Hagebuttendressing

Hauptgang | Gebratener Pouletschenkel, Senfsauce, Kräuter-Bulgur, Wintergemüse

Nachspeise | Fruchtsalat mit Datteln, Meringue-Crumble, Rahm

CHF 54.00

DREIGÄNGER VEGETARISCH

Vorspeise | Spinatroulade mit Brie und Preiselbeeren, Nüsslersalat, Hagebuttendressing

Hauptgang | Geschmorter Brüsseler, Orangen-Béchamelsauce, Ofenkartoffeln

Nachspeise | Fruchtsalat mit Datteln, Meringue-Crumble, Rahm

CHF 46.00

Essenszeit von 18.30 bis 21.15 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
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl

Die kleine Hellseherin | 15.00 | 25.00
Spinatroulade mit Brie und Preiselbeeren,
Nüsslersalat, Hagebuttendressing

NACHSPEISEN

Der Zauberer | 10.00
Joghurt-Panna cotta,
Schlossgarten-Mirabellenkompott

Der Schlossgeist | 10.00
Fruchtsalat mit Datteln,
Meringue-Crumble, Rahm

Der Magier | 12.00
Hausgemachtes Rotweinzwetschgensorbet,
mit Vieille Prune übergossen, Mandelgüezi

Der Mönch | 14.00
Viererlei Käse von der Chäshütte Bern,
hausgemachtes Fruchtebrot,
regionaler Honig mit Thymian

HAUPTSPEISEN

Die Königin | 34.00
Schweinsragôut mit Champignons,
vom Wattenwiler-Weide-Biosöili, Ofenkartoffeln,
Wintergemüse

Der Knecht | 35.00
Gebratener Pouletschenkel, Senfsauce,
Kräuter-Bulgur, Wintergemüse

Das Burgfräulein | 39.00
Gebratenes Lachsforellenfilet
von der Fischzucht Moossee, Tomatensauce,
Weissweinrisotto, Wintergemüse

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Der Herzog | 25.00
Wintergemüsequiche, mit Raclettekäse überbacken,
Randemus, Zitronenquark

Der Ritter | 27.00
Geschmorter Brüsseler, Orangen-Béchamelsauce,
Ofenkartoffeln

Für Prinzen und Prinzessinnen

Teigwaren an hausgemachter Tomatensauce
mit Reibkäse

Alter des Kindes +Fr. 4.-

Essenszeit von 18.30 bis 21.15 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.