

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 getrockneten Aprikosen, Thymian und Sbrinz
gefüllte Schweinsbratwurst, Rotweinjus,
Bratkartoffeln, Marktgemüse

28.00

SCHLOSSWURST ROH ZUM MITNEHMEN

3.50

DREIGÄNGER MIT FLEISCH

Vorspeise | Schlossgarten-Nüsslersalat,
Joghurtdressing, gebratene Speckwürfel,
Ei und Croûtons

Hauptgang | Duett vom Walliser Hirsch: Gehacktes
geschmort im Boskopapfel und ein Stück à la minute
gebraten, Rotkraut, Marroni, Ofenrosenkohl,
Quarkspätzli

Nachspeise | Hausgemachtes
Schlossgarten-Zwetschgensorbet
mit Zwetschgenwasser übergossen, Mandelgüezi

CHF 59.00

DREIGÄNGER VEGETARISCH

Vorspeise | Schlossgarten-Nüsslersalat,
Joghurtdressing, Trauben, Ei und Croûtons

Hauptgang | Vegi Wildteller mit Waldpilzsauce,
Rotkraut, Marroni, Ofenrosenkohl, eingemachte
Schlossgartenbirne, Preiselbeeren, Quarkspätzli

Nachspeise | Hausgemachtes
Schlossgarten-Zwetschgensorbet
mit Zwetschgenwasser übergossen, Mandelgüezi

CHF 49.00

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
Gemüsecremesuppe mit Kräuterpesto

Die kleine Hellseherin | 15.00 | 23.00
Schlossgarten-Nüsslersalat, Joghurtdressing,
gebratene Speckwürfel, Ei und Croûtons

NACHSPEISEN

Der Zauberer | 10.00
Süssmostcreme im Glas mit Merengecrumble, Rahm

Der Schlossgeist | 10.00
Vanillebisquit-Roulade gefüllt mit Schlossgarten-
Mirabellenkompott, Rahm

Der Magier | 12.00
Hausgemachtes Schlossgarten-Zwetschgen sorbet
mit Zwetschgenwasser übergossen, Mandelgüezi

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

HAUPTSPEISEN

Die Königin | 35.00
Über Nacht niedergegarter Kalbsschulterbraten
an Weisswein-Kräuterjus mit Pomodori-secchi,
Kartoffelstock, Marktgemüse

Der Knecht | 36.00
Pouletbrust gratiniert mit Pflaumen-Speckkruste,
Weissweinrisotto, Marktgemüse

Das Burgfräulein | 39.00
Duett vom Walliser Hirsch: Gehacktes geschmort im
Boskopapfel und ein Stück à la minute gebraten,
Rotkraut, Marroni, Ofenrosenkohl, Quarkspätzli

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Der Herzog | 28.00
Vegi Wildteller mit Waldpilzsauce, Rotkraut, Marroni,
Ofenrosenkohl, eingemachte Schlossgartenbirne,
Preiselbeeren, Quarkspätzli

Der Ritter | 25.00
Blätterteig-Ziegenkäsekrapfen, Thymianhonig,
Linsen-Gemüseintopf

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.