

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 grünen Seeländer Spargeln
gefüllte Schweinsbratwurst,
Balsamico-Rhabarber aus dem Schlossgarten,
Rotweinjus, Kartoffelduchessse, Marktgemüse

28.00

SCHLOSSWURST ROH ZUM MITNEHMEN

3.50

DREIGÄNGER MIT FISCH

Vorspeise | Schlossgartenblattsalat,
Holunderblütendressing,
Basilikum-Cantuccini, mariniertes Bio-Feta

Hauptgang | Gebratenes Lachsforellenfilet
von der Fischzucht Moossee, Basilikumpesto,
Bohnensalat mit geräuchertem Paprika, Limette,
Frühlingszwiebeln, Gurken und Rucola

Nachspeise | Lauwarmer Apfel-Streuselkuchen,
hausgemachte Vanilleglace

CHF 60.00

DREIGÄNGER VEGETARISCH

Vorspeise | Schlossgartenblattsalat,
Holunderblütendressing,
Basilikum-Cantuccini, mariniertes Bio-Feta

Hauptgang | Paniertes Brie, Preiselbeeren,
Bohnensalat mit geräuchertem Paprika,
Frühlingszwiebeln, Gurken und Rucola

Nachspeise | Lauwarmer Apfel-Streuselkuchen,
hausgemachte Vanilleglace

CHF 43.00

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
Kalte Pfälzkerarottensuppe
mit Joghurt

Die kleine Hellseherin | 15.00 | 23.00
Schlossgartenblattsalat,
Holunderblütendressing,
Basilikum-Cantuccini, mariniertes Bio-Feta

NACHSPEISEN

Der Zauberer | 11.00
Dunkles Schoggimousse,
eingemachte Schlossgartenbirnen, Rahm

Der Schlossgeist | 12.00
Lauwarmer Apfel-Streuselkuchen,
hausgemachte Vanilleglace

Der Magier | 12.00
Hausgemachtes Apfel-Basilikumsorbet
mit Calvados

Der Mönch | 14.00
Viererlei Käse von der Chäsütte Bern,
Hausgemachtes Fruchtebrot,
Schlossgarten-Holunderbeerensenf

HAUPTSPEISEN

Die Königin | 32.00
Gebratenes «Spidersteak» vom Schwein,
Kräuterbutter, Rotweinjus,
Kartoffelduchesse, Marktgemüse

Der Knecht | 35.00
Coq au vin,
weiße Polenta, Marktgemüse

Das Burgfräulein | 39.00
Gebratenes Lachsforellenfilet
von der Fischzucht Moossee,
Basilikumpesto,
Bohnensalat mit geräuchertem Paprika, Limette,
Frühlingszwiebeln, Gurken und Rucola

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Der Herzog | 28.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Salbeibutter,
Ofenradiesli, zweierlei Seeländer Spargeln, gehobelte
Belperknolle

Der Ritter | 25.00
Panierter Brie, Preiselbeeren,
Bohnensalat mit geräuchertem Paprika, Limette,
Frühlingszwiebeln, Gurken und Rucola

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.