

# 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 Sauerkraut und Wacholder gefüllte  
Schweinsbratwurst, Wacholderjus, Zwiebelconfit,  
Quarkspätzli, Wintergemüse

25.00

## DREIGÄNGER MIT FLEISCH

**Vorspeise** | Gemischter Blattsalat,  
sautierte Gitzileber, Balsamico

**Hauptgang** | Im Ofen geschmortes  
Gitziragoût mit Knochen  
vom Haslital,  
Kräuterjus, Getreiderisotto, Wintergemüse

**Nachspeise** | Zwetschgen-Streuselkuchen vom Blech,  
Zwetschgenkompott, Rahm

CHF 57.00

## DREIGÄNGER VEGETARISCH

**Vorspeise** | Gemischter Blattsalat, Käsemousse,  
Rüschegger Thymianhonig

**Hauptgang** | Hausgemachte, gebratene  
Pastinakengnoggi,  
Wirsingbeet, Kräuterpesto

**Nachspeise** | Zwetschgen-Streuselkuchen vom Blech,  
Zwetschgenkompott, 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,  
karamellisierte Kerne, Kresse

**Die kleine Magd** | 9.00  
Schlosskeller Sauerkrautsuppe mit Sauerrahm

**Die kleine Hellseherin** | 15.00  
Gemischter Blattsalat,  
sautierte Gitzileber, Balsamico

---

## NACHSPEISEN

**Der Zauberer** | 9.00  
Winterlicher Fruchtsalat mit Vanille und Zimt,  
Fruchtglace, Rahm

**Der Schlossgeist** | 10.00  
Zwetschgen-Streuselkuchen vom Blech,  
Zwetschgenkompott, Rahm

**Der Magier** | 12.00  
Dattel-Orangenparfait, Waldbeerencoulis,  
Mandelgüetzi, Rahm

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

## HAUPTSPEISEN+

**Die Königin** | 32.00  
Schweinhackbraten vom Biosäuli aus Wattenwil,  
Champignonsauce, Quarkspätzli, Wintergemüse

**Der Knecht** | 38.00  
Im Ofen geschmortes Gitziragoût mit Knochen  
vom Haslital,  
Kräuterjus, Getreiderisotto, Wintergemüse

**Das Burgfräulein** | 35.00  
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterkruste, Portweinjus,  
Ofenkartoffeln, Wintergemüse

## VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

**Der König** | 27.00  
Hausgemachte, gebratene Pastinakengnoggi,  
Wirsingbeet, Kräuterpesto

**Der Ritter** | 26.00  
Quarkspätzli-Gemüse-Champignon-Gratin

---

## 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.