

# SCHLOSSTAFEL 20. FEBRUAR 2019

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 mit gebratenen Waldpilzen,  
Rotweinjus,  
Duchesse-Kartoffeln, Wintergemüse

**28.00**

### Schlosswurst roh zum mitnehmen

**3.50**

## DREIGÄNGER MIT FLEISCH

**Vorspeise** | Nüsslersalat, Frenchdressing,  
Speck, Ei, Croûtons

**Hauptgang** | Sautiertes Kalbspaillard, Zitronenbutter,  
geröstete Pinienkerne, Weissweinisotto, Wintergemüse

**Nachspeise** | Lauwarmer Apfel-Quarkstreuselkuchen,  
hausgemachte Vanilleglace

CHF 59.00

## DREIGÄNGER VEGETARISCH

**Vorspeise** | Nüsslersalat, Frenchdressing,  
Ei, Croûtons

**Hauptgang** | Gebratener Ziegenkäse,  
geröstete Baumnüsse, Weissweinisotto,  
karamellierte Schlossgarten-Schwarzwurzeln

**Nachspeise** | Lauwarmer Apfel-Quarkstreuselkuchen,  
hausgemachte Vanilleglace

CHF 47.00

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  
Gelberbsensuppe, Federkohlchips

**Die kleine Hellseherin** | 15.00 | 23.00  
Schlossgarten-Nüsslersalat, Frenchdressing,  
Speck, Ei, Croûtons

---

## NACHSPEISEN

**Der Zauberer** | 12.00  
Lauwarmer Apfel-Quarkstreuselkuchen,  
hausgemachte Vanilleglace

**Der Schlossgeist** | 12.00  
Dunkles Tobleronemousse,  
eingemachte Schlossgartenbirnen, Rahm

**Der Magier** | 12.00  
Hausgemachtes Fruchtsorbet,  
mit Obstbrand übergossen, Mandelgüezi

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

## HAUPTSPEISEN

**Die Königin** | 39.00  
Sautiertes Kalbspaillard, Zitronenbutter,  
geröstete Pinienkerne, Weissweinrisotto, Wintergemüse

**Der Knecht** | 36.00  
Pouletbrust-Cordon-bleu,  
mit Rohschinken und Raclettekäse gefüllt,  
Duchesse-Kartoffeln, Wintergemüse

**Das Burgfräulein** | 34.00  
Ragout vom Rind «Timo» vom Demeterhof  
Ratzenbergli,  
Seeländer-Süsskartoffelpüree, Wintergemüse

## VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

**Der Herzog** | 25.00  
Gebackenes Ei, Süsskartoffel aus dem Seeland,  
Federkohl aus dem Schlossgarten, Salsa verde

**Der Ritter** | 26.00  
Gebratener Ziegenkäse,  
geröstete Baumnüsse, Weissweinrisotto,  
karamellierte Schlossgarten-Schwarzwurzeln

---

## 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.