

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 unsere 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 Lenker Bergkäse gefüllte Schweinsbratwurst,
Rotweinjus, Gerstotto, Wintergemüse

28.00

SCHLOSSWURST ROH ZUM MITNEHMEN

3.50

DREIGÄNGER MIT FLEISCH

Vorspeise | Nüsslersalat, Hausdressing,
Ei, Croûtons

Hauptgang | «Duett vom Lamm»
aus dem Bündner Oberland in Demeter-Bio-Qualität,
Ragout und rosa gebratener Lammgigot,
Weißwein-Kräuterjus, Kartoffelstock, Wintergemüse

Nachspeise | Birnen-Blechkuchen,
karamellisierte Birnenschnitze, Rahm

CHF 57.00

DREIGÄNGER VEGETARISCH

Vorspeise | Nüsslersalat, Hausdressing,
Ei, Croûtons

Hauptgang
Gebratener Tomme,
Gerstotto, Wintergemüse,
Preiselbeeren

Nachspeise | Birnen-Blechkuchen,
karamellisierte Birnenschnitze, Rahm

CHF 45.00

Essenszeit von 18.30 bis 21.15 Uhr.

Natürlich verwenden wir nur Schweizer Fleisch und Fisch. Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8% MwSt.

À LA CARTE

VORSPEISEN

Der kleine Gärtner | 9.00
Gemischter Blattsalat, Hausdressing,
karamellierte Kerne, Kresse

Die kleine Magd | 9.00
Schlossgarten-Sauerkrautsuppe

Die kleine Helseherin | 15.00
Nüsslersalat, Hausdressing,
Ei, Croûtons

NACHSPEISEN

Der Zauberer | 9.00
Birnen-Blechkuchen,
karamellierte Birnenschnitze, Rahm

Der Schlossgeist | 11.00
Joghurt-Panna Cotta,
Orangensalat, Rahm

Der Magier | 12.00
Karamellisiertes Kürbiskernparfait,
Waldbeercoulis, Mandelgüezi, Rahm

Der Mönch | 14.00
Vierlei Käse von der Chähütte Bern,
Hausgemachtes Früchtebrot,
Holunderbeerensenf

HAUPTSPEISEN

Die Königin | 39.00
«Duett vom Lamm»
aus dem Bündner Oberland in Demeter-Bio-Qualität,
Ragout und rosa gebratener Lammgigot,
Weißwein-Kräuterjus, Kartoffelstock, Wintergemüse

Der Knecht | 36.00
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Pouletbrust, Rotweinjus,
Gerstotto, Wintergemüse

Das Burgfräulein | 37.00
Zart gegarter Kalbschulterbraten,
Weißwein-Kräuterjus
Quarkspätzli, Wintergemüse

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Der König | 27.00
Gebratener Tomme,
Gerstotto, Wintergemüse, Preiselbeeren

Der Ritter | 25.00
Kartoffel-Wirzstrudel,
zweierlei Linsen, Orangen-Sauerrahmdip

Für Prinzen und Prinzessinnen

Penne mit oder ohne Tomatensauce
und Käse
4.00 + Alter des Kindes

Essenszeit von 18.30 bis 21.15 Uhr.

Natürlich verwenden wir nur Schweizer Fleisch und Fisch. Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8% MwSt.