

SPEISEKARTE

DIE SCHLOSSKÜCHE

Wir kochen frisch, farbig und mit Abwechslung. Immer mit viel Freude und wenig Verschwendung. Unsere Küche steht für eine weltoffene Schweiz.

Die Produkte, die wir dabei verwenden, kommen vom Schlossgarten hinter dem Haus und von Lieferanten aus der Umgebung.

Unsere Portionen sind extra so gross, dass man drei Gänge geniessen mag.

DIE SCHLOSSTAFEL

Mit Zutaten aus unserem Schlossgarten, Biogemüse von Philipp Riem in Kirchdorf, Gemüse von weiteren lokalen Lieferanten oder No-Food-Waste-Gemüse vom Gmüesgarte in Bern servieren wir ein 3-Gang-Überraschungsmenü.

Das Fleisch stammt von der Metzgerei Simperl in Gümligen, wobei wir möglichst alle Teile des Tieres verwenden.

Weitere Produkte sind von unseren regionalen Lieferanten und Partnern. Wir verwenden möglichst keine Produkte der Grossindustrie. Die Lieferwege sind kurz und bekannt.

GEMÜSEVIELFALT / CHF 50

FLEISCHVIELFALT / CHF 53

Die Schlosstafel empfehlen wir auch für Gruppen bis 50 Personen.

DAS SCHLOSS KÖNIZ...

... ist ein Kraftort, dessen Gemäuer und Schatten spendende Linde mehrere Jahrhunderte alt sind.

... wird gastronomisch seit 2008 von der KG Gastrokultur GmbH betrieben. Ein Könizer Gastrounternehmen, das in Bern und Köniz sechs Restaurants und eine Weinhandlung führt.

... hat einen eingemauerten Schlossgarten. Wir pachten diesen wunderbaren Gemüsegarten und bewirtschaften ihn in Zusammenarbeit mit unserem Biobauern Philipp Riem. Während der Saison freuen wir uns gegen ein Zmittag über freiwillige Erntehelferinnen.

... ist ein Ort zum Feiern, Heiraten, Tanzen, Geniessen, Spielen und Gärtnern. Ein Ort für Alle! Planen Sie doch Ihren nächsten Anlass im Schloss mit uns. Wir freuen uns.

... ist ein Kulturort. Der Kulturhof Schloss Köniz und das Restaurant zum Schloss organisieren jährlich weit über fünfzig kulturelle und kulinarisch-kulturelle Anlässe.

... ist die neue Heimat für die Fonduejurte im Schlosshof, welche von November bis Februar jeweils am Freitag und Samstag zum Fondueessen und Verweilen einlädt. Für Gruppen bis zu 30 Personen öffnen wir die Jurte auch ausserhalb der normalen Öffnungszeiten.

Essenszeit von 11.30 bis 13.30 und ab 18.00 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. 8.1 % MwSt.

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

SÜPERVITAMIN | 9.00

Blattsalat | Schlossdressing | karamellisierte Kerne | eingelegte Radiesli | Sprossen

GMÜES | 11.00

Bärlauchcrèmesuppe | Rahm | Croûtons

DAS VIECH | 18.00 / 35.00

Bio-Rindfleischtatar | Haussauce | Briochettoast vom Sterchibeck | eingelegtes Gemüse aus dem Schlossgarten

ALPEFLUG | 14.00 / 25.00

Gemüse-Gerstensalat | Holunderblütendressing | Sbrinzknusper | Oliven | Sprossen

SÜSSSPEISEN & KÄSE

ZUCKER UND ZITRONE | 10.00

Pralinéekuchen | Zwetschgenkompott | Rahm

SCHLARAFÄLAND | 12.00

Apfeljalousie | Vanille-Whiskeysauce | karamellisierte Mandelstifte

CHUGELRUND | 6.50 / 7.50

Muck's Gelati im Becher
Fragen Sie unser Servicepersonal nach den aktuellen Aromen

ZNÜNI NÄH | 14.00

Viererlei Käse von Jumi und der Chäshütte | hausgemachtes Fruchtebrot | Thymianhonig

HAUPTSPEISEN

SEELEHUNGERFRIDE | 24.00

Penne | Schnittlauchrahmsauce | Jungspinat | Dörrtomatenstreifen | geröstete Sonnenblumenkerne

ROUCH | 32.00

Hausgeräucherter, gebackener Tomme Vaudoise | Frühlingszwiebel-Chutney | violette Rüepli | Kartoffel-Bärlauchcake

ROUBTIER | 42.00

Cordon bleu vom Aaretaler Duroc Söili gefüllt mit Rohschinken und Kräuterbrie | Ofenkartoffeln mit grobkörnigem Senf | saisonales Gemüse

ITEM | 36.00

Über Nacht niedergegarte Rindsbäckli | Rotwein-Balsamicosauce | Zitronen-Bramata Polenta | Federkohlchips

BLAUI PEPERONI | 28.00

Blätterteigpastetli vom Sterchibeck gefüllt mit Frühlingsgemüseragout | Safransauce | gebackene Champignons

HA KE AHNIG | 24.00

Eine Überraschung aus unserer Schlossküche gegen Food Waste. Wahlweise mit Fleisch oder vegetarisch.

DS HIPPYGSPÄNGSTLI

Teigwaren | hausgemachte Tomatensauce | Reibkäse
bis 8 Jahre 9.00 | 8-12 Jahre 14.00

Die Berner Musikszene ist grossartig, vielseitig und uns ans Herz gewachsen. Deshalb ehren wir die Künstler*Innen und betiteln unsere Speisen unter anderem mit Songnamen von Stephan Eicher, Züri West, Troubas Kater, Steff la cheffe, Jeans for Jesus, Müslüm, Baze, Mani Matter, Polo Hofer, Kummerbuben, Greis, Patent Ochsner, Bubi eifach, Lo & Leduc, Schmid Schmidhauser, Stiller Has und vielen anderen. Vielleicht sind die Songs bald wieder mal drüben im Rossstall zu hören....

Essenszeit von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 18.00 bis 20.30 Uhr.

Natürlich verwenden wir nur Schweizer Fleisch. Bei Fragen zu Allergien wenden Sie sich an das Servicepersonal.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt.