

SCHLOSSGUT

GASTWIRTSCHAFT & SAAL

AUFTAKT KLEINER HUNGER

Wintersalat	13.00
Hausdressing Radieschen, gepickelte Zwiebelperlen Meerrettich Knuspriger Wildreis	
Nüsslersalat nature	10.00
Nüsslersalat mit Speck und/oder Ei	13.00
Randensalat	19.00
Blaubeervinaigrette Randenchips Ziegenfrischkäse Haselnusspraline Eingelegter Apfel Olivenpulver	
Ohne Ziegenkäse	14.00
Handgeschnittenes Rindshufttatar	70 g 26.00 / 140 g 33.00
Mark Chilibutter Toast oder Country fries	
Artischocke «Iberico»	18.00
Vinaigrette Jamòn Serrano	
Schlossgut-Pastete	19.00
Cumberlandsauce Gepickeltes Gemüse Portosulz	
Flammkuchen	19.00
Karamellierte Zwiebeln Rucola	
mit Speckstreifen	22.00
mit Jamòn Serrano	24.00

SUPPEN

Tagessuppe	8.00
Lass dich überraschen...	
Hühnerkraftbrühe	13.00
Feldgemüse Nudeln	

FISCH & KRUSTENTIERE

Fisch'n Chips	22.00 / 28.00
MSC Kabeljau Remoulade Country fries	
Muscheln nach Matrosenart	31.00
Weissweinsud Rahm Knoblauchbrot oder Country fries	
Ganze Goldbrasse «Feu sacré»	37.00
Mangold Tamarindenmayonnaise Fenchel Mandel-Knoblauchsauce	

À LA CARTE

11:30 - 13:30
17:30 - 21:00

Pochierte Forellenfilets «Rubigenhof»	34.00 / 42.00
Kürbis-Kardamompüree Orangen-Beurre Blanc Karottenspaghetti	

TRADITIONELLES

Geschnetzelte Kalbsleber «au beurre»	28.00 / 36.00
Rösti	
Geschmorte Lammhaxe	34.00
Aprikosen-Demi Glace grillierter Blumenkohl Mandelpraline frischer Fenchel	
«Dämpfte Uhu»	36.00 / 42.00
Kalbsgeschnetztes Zitronen-Petersiliensauce Rösti	

WILD AUF WILD

Hirsch-Pie	36.00
Pastete gezupfte Hirschschulter Herbstgemüse Rotweinsauce Kartoffelpüree	
Rehpfeffer	29.00 / 35.00
Rotkraut Mirzaapfel Glasierte Maroni Spätzli	
Ente «Labrador»	41.00
Entenbrust Beeren Rotkraut Steinpilze Schwarze Knoblauchpraline Maroni Mangold	

NOCH NICHT TRADITIONELL

Gourmet Chicken-Burger	34.00
Knuspriges Pouletschenkelfleisch Käsesauce Schwarzer Wintertrüffel (5 g) Country fries	
Rib Eye vom Grill (250gr)	42.00
Sauce Bearnaise Country fries	
Meatballs'n Chips	18.00 / 26.00
Schweinehackkugel Rassige Tomatensauce Country fries	

BEILAGEN

Rösti	4.00
Country fries	3.00
Spätzli	3.00
Gnocchi	4.00
Trockenreis	3.00
Gemüse supplément	6.00

VEGETARISCH

Grillierter Blumenkohl & Mandelpraline	25.00
Karamellierte Maroni Steinpilze Rotkohl Kräuter-Tamarindenmayonnaise	
Gnocchi mit Wintertrüffel	26.00 / 32.00
Steinpilze Topinamburchips Parmigiano Reggiano	
Quitten-Ziegenkäseravioli	24.00 / 30.00
Granatapfelmelasse Karamellierte Maroni Geröstete Nüsse	
Gemüse-Quiche	19.00
Käsesauce Petersilienöl Salatgarnitur	

STATT KÄSEFONDUE

Vacherin Mont d'Or aus dem Ofen	26.00
Eingelegte Radieschen Zwiebeln	
Trockenfleischplättli	16.00
Mit Drum&Dran Brot	

SÜSSER ABSCHLUSS

Vermicelles	7.00 / 10.00
Coupe Nesselrode	12.00
«Caramelchöpfli»	7.00
Eiskaffee mit Kirsch & Rahm	11.00
«Cheesecake»	10.00
Blaubeerenglace	
Schokoladensoufflé	14.00
Karamellierte Nüsse Vanilleeis	
Tarte Tatin – Gestürzter Apfelkuchen mit Vanilleeis	8.00 / 12.00
Limonen-Minzesorbet	8.00 / 12.00
Glacé-Kugeln	pro Kugel 4.40
Die Aromen wechseln wie das Wetter... mit Rahm + 1.50	
Affogato al caffè	8.00
Vanilleglace mit kräftigem Kaffee übergossen	
Kaffee «Dai-Dai»	11.00
Kaffee oder Espresso Glacepralinen	
Le café plus	12.00
Kaffee oder Espresso serviert mit 2cl Fruchtbrand nach Ihrer Wahl	
Käse zum Dessert	pro Sorte 6.50
Angebot Käserei Münsingen	

SCHLOSSGUT

GASTWIRTSCHAFT & SAAL

OFFENWEINE

Weiss	Domaine de Belletruche AOC	dl	5.00
	Fendant AOC Valais	dl	4.50
	Pinot grigio – Grave del Friuli	dl	5.50
	Yvorne, Artisans Vignerons Yvorne	dl	7.00
Rosé	Gamay rosé de Romandie	dl	4.50
Rot	Dôle du Valais	dl	5.00
	Montepulciano d'Abruzzo	dl	5.50
	Beaujolais-Villages AC	dl	5.00
	Ripasso della Valpolicella DOC	dl	7.00

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSCHANK

WEISS

Schweiz		10 cl	75 cl
Epesses AOC "le Replan" 2021	Chasselas	7.50	47.00
Spanien		10 cl	75 cl
Rueda DO Basa 2020	Telmo Rodriguez, Rueda Verdejo, Viura	8.20	52.00
Frankreich		10 cl	75 cl
Grand Ardeche 2019	IGP Louis Latour Chardonnay	8.90	56.00

ROT

Schweiz		10 cl	75 cl
Château Lichten 2020	Domaines Rouvinez, VS Cornalin, Syrah, Humagne rouge	9.80	63.00
Frankreich		10 cl	75 cl
Crozes-Hermitage AOC 2020	Les Pierrelles, Domaine Belle	11.00	65.00
Spanien		10 cl	75 cl
Nabal Crianza 2018	Bodegas Nabal, Ribera del Duero Tempranillo	8.60	58.00
Italien		10 cl	75 cl
Barbera d'Alba Superiore DOC	Piemont Dosio Vigneti	8.40	55.00

PROSECCO / CHAMPAGNE

Prosecco		10 cl	75 cl
Prosecco Millesimato	Treviso Vinicola Caccaro	8.50	52.00
Prosecco Royal – mit Crème de Cassis		9.00	
Champagne		75 cl	
Moët & Chandon Champagne Impérial Brut		95.00	

KAFFEE MIT GÜGS

	Vol.%	cl	
Kafi fertig – mit Bätzi	42	4	6.00
Kafi Luz – mit Träsch	41	4	6.00
Kafi Schümli Pflümli	41	4	7.00
Schlossguet-Kafi – mit Vogelbeer	42	4	8.00
Caffè Galiano	43	4	7.00
Irish Coffee	40	4	9.00
Espresso coretto	38	2	7.00
Café Baileys	17	4	8.00

FLASCHENWEINE

WEISS

Schweiz		75 cl
La Trémaz Petite Arvine AOC	Niklaus Wittwer	58.00
Ronco Bain AOC	Guido Brivio, Mendrisio Sauvignon Blanc	62.00
Frankreich		
Château La Tour de Mirambeau AOC	Domaine du Château, Entre-deux-mers Chardonnay, Sauvignon blanc, Muscadet	56.00
Italien		75 cl
Roero Arneis DOCG Piemont	Dosio Vigneti	54.00

ROT

Schweiz		75 cl
Dogaia DOC 2018	Guido Brivio, TI	65.00
3x3 Rouge AOC	Niklaus Wittwer Merlot, Syrah, Cabernet Franc	69.00
Jeninser Pinot Noir AOC	Georg Schlegel, Jenins GR	59.00
Frankreich		75 cl
Gigondas Valbelle AOC	Côtes du Rhône, Saint Cosme Grenache, Syrah	98.00
Château Pontet Canet 5ème	Grand Cru Classé AOC, Pauillac	145.00
Clos St. Philippe, St. Emilion	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	37.5 cl 37.00 75 cl 73.00 Magnum, 150 cl 150.00
Italien		75 cl
Brunello di Montalcino DOCG	Siro Pacenti	98.00
Nero d'Avola IGP BIO	Abbazia Santa Anastasia	52.00
Spanien		75 cl
Neo Punta Esencia DO	Ribera del Duero	88.00
Allozo DO Crianza	La Mancha, Tempranillo	48.00

SOFT DRINKS IN FLASCHEN

Coca Cola / Coca Cola zero	33	4.50
Apfelschorle Ramseier	33	4.50
Schwepes	20	4.50
Tonic/Bitter Lemon		
Rivella Rot / Blau	33	4.50
Sinalco	30	4.50

Hahnenwasser / Dienstleistung	1 Lit.	3.00
Kindersirup	3 dl	1.50

APERITIVES

	cl	Vol.%
Negroni		12.00
Blanc Cassis		6.00
Gespritzter Weisswein		5.00
Aperol Spritz	11	9.00
Hugo		9.00
Martini bianco/rosso/dry	4	15 6.00
Campari	4	23 6.00
Cynar	4	16,5 6.00
Pastis 51	2	45 5.00
Jägermeister	4	35 5.00
Porto Fine White Sandemann	5	19.5 6.00
Porto Fine Tawny Sandemann	5	19.5 6.00
Sherry Jerez Tio Pepe	5	15 5.00
Filler – O'saft, Tonic, Cola und anderes		+3.00

ALKOHOLFREIE APERITIVES

Sanbitter	10	5.00
Chinotto	20	5.00
Tomaten- oder Orangensaft	20	5.00

BIER / SUURE MOSCHT

Bier vom Fass

	20 cl	30 cl	50 cl
Gurten, Berner Bier	3.80	4.60	6.00

Flaschenbiere

Schneider Weisse	50	7.80
«Zwickler» Brauerei Egger, Worb	33	6.00
«Maximus» Brauerei Egger, Worb	33	5.40
Pale Ale Valaisanne	33	6.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33	4.50
Ramseier «Suure Moscht» – 4 Vol.%	50	7.50
Ramseier «Suure Moscht» – ohne Alkohol	50	7.50

KAFFEE / TEE

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.50
Doppelter Espresso	6.50
Milchkaffee	4.80
Cappuccino	5.00
Kaffee Melange	6.00
Latte Macchiato	5.50
Hausgemachter Glühwein	6.00
Diverse Tees (Twinings Tea, London)	4.50
Kalte oder warme Schokolade/Ovomaltine	4.80

SCHLOSSWASSER / MINERAL

OFFENAUSCHANK

	2 dl	3 dl	5 dl	1 Lit.
Schlosswasser mit oder ohne Kohlensäure	2.50	3.00	4.50	7.00
Rhazünser Citro	3.00	4.00	5.20	9.00
Grapefruit Pepita	3.00	4.00	5.20	9.00
Rivella rot	3.00	4.00	5.20	9.00
Coca Cola / Coca Cola zero	3.00	4.00	5.20	9.00
Naturtrüber Obstsaft	3.50	4.50	6.00	10.00
Hausgemachter Eistee	3.50	4.50	6.00	10.00