

Wir veredeln einfache und ehrliche Grundprodukte mit einem hohen Mass an profunder Kochkunst.

Unser Bestreben ist es eine nachhaltige saisonale & regionale Gastronomie zu betreiben. Eine Gastronomie die durchdacht ist, die Freude bereitet, die Neues entdecken lässt. Eine Gastronomie, welcher Sie vertrauen dürfen. Mit unseren lokalen Lieferanten pflegen wir ein partnerschaftliches Miteinander und wählen mit einer grossen Achtsamkeit unsere Nahrungsmittel aus.

Bei uns können Sie alle Vorspeisen als Zwischengericht oder als Hauptgang geniessen. Ganz nach Ihren Wünschen. Ab vier Gängen werden Ihnen unsere Speisen in dezenten Portionen serviert, damit Sie sich ihr ganz eigenes Menü für Ihren genussvollen Abend zusammenstellen können.

Geniessen Sie die Zeit auf Schloss Hünigen!

VORSPEISEN

SCHLOSS-GEDECK 🌿	8
Spezialbrot mit aufgeschlagener Butter mit Schafsgarbe aus dem Schlossgarten	
Blaue Meise 🌿	16
Käse von den Affineuren Jumi Thymian Senf geröstetes Leinsamenbrioche	
Fermentierte Bio Frühlingszwiebel mit Berner Pilze 🌿	17
Gesmokter Kräuterseitling Berner Steinpilze getrocknete Kräuter aus dem Schlosspark	
Pochiertes Ei vom Hof Thalgut mit schwarzen Bohnen aus dem Emmental 🌿	19
Sauce Hollandaise gebratene saisonale Pilze marinierte Kräuter	

ZWISCHENGERICHTE

Gesmokte Bio Kürbissuppe 🌿	18
Geröstete Kerne Antipasti saisonale Kräuter	
Ochsenschwanzessenz vom Schroffenhof	19
Hausgemachte Ravioli Berner Steinpilze gepickelte Zwiebel	
Felchen aus dem Thuner- oder Brienzersee	24
Blaue Kartoffeln geschmorter und fermentierter Rotkohl	

HAUPTGÄNGE

Hausgemachtes Aronia Raviolone 🍷 Spinat Marroni Schaum vom Schlossbergerkäse	38
Geschmorte Schweizer Rindsschulter mit Safran aus dem Gürbetal Panierte Bio Jungkartoffeln saisonales Bio Gemüse Schwarzkümmel-Zwiebelconfit	48
Zweierlei vom Schweizer Bio Rind Ein Edelstück und etwas Geschmortes vom Rind nach Tagesangebot Hausgemachte Spätzli geschmorter Rotkohl Maggia-Pfeffer-Butter	54

SÜSSES

Sorbet Holunder Alain's Kornelkirschen-Likör	8
Hausgemachte Honig-Glace mit Honig aus unserem Schlosspark	9
« Non merci – pas de Dessert » Büscheli Birnen Quitten Mousse Marroni Truffes	14
Schloss – Magnum Parfait Champagner Louis Roederer Blutorange	19
Käse-Assortiment 3 verschiedene Käse von den Affineuren Jumi schwarzer Trüffelsenf aus dem Emmental	17

MENÜ

Menü in 4 Gängen	88
Menü in 5 Gängen	98

Auszug unserer Partner	Fisch Swiss Lachs, Lostallo GR Familie Widmer, Heimisbach	Fleisch Biohof Familie Löffel, Schüpbach Biohof Wenger, Unterlangenegg Biohof Jolimont, Wattenwil	Bio-Milchprodukte Familie Berger, Rüegsau
	Käse Jumi, Boll	Brot & Gebäck Bäckerei Bruderer, Wichtrach	Vegane Cashew Produkte New Roots, Oberdiessbach
	Honig Familie Lüthi, Signau	Dinkel & Ziegenkäse Biolokal, Hettiswil	Eier Familie Niederhauser, Thalgut
	Trüffelsenf Schlaraffenland, Rüderswil	Bio Zucker & Trockenfleisch Schweikhof, Familie Gfeller, Wichtrach	Huhn & Gemüse Biohof Familie Löffel, Schüpbach
	Safran Familie Schneider, Wattenwil	Bio Mehl & Haferflocken Mühle Kleeb, Rüegsbach	Soja & Tofu Biohof Familie Portmann, Trimstein

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt und sind in CHF
Fisch-, Fleisch-, Geflügel- und Milcherzeugnisse, Früchte und Gemüse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Teilen Sie uns mit, ob Allergien oder Intoleranzen vorliegen. Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft.