

RESTAURANT
L'ARTISAN
BISTRONOMIQUE

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	
Ochschwanzessenz vom Schroffenhof	19
Hausgemachte Ravioli Berner Steinpilze gepickelte Zwiebel	
Felchen aus dem Thuner- oder Brienersee	24
Blaue Kartoffeln geschmorter und fermentierter Rotkohl	

HAUPTGÄNGE

Bio Okara aus dem Emmental mit gebranntem Bio Lauch 🌱 Praline Bio Sojabohne aus dem Emmental Vegijus	38
Zweierlei vom Schweizer Bio Lamm mit gebranntem Bio Lauch Praline ein Stück nach Tagesangebot Bio Sojabohne aus dem Emmental	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 Bratapfel Daiquiri	8
Hausgemachte Honig-Glace mit Honig aus unserem Schlosspark	9
« Non merci – pas de Dessert » Büscheli Birnen Quitten Mousse Marroni Truffes	14
Schwarzwälder Sauerkirsche Schokolade Mascarpone	19
Käse-Assortiment 3 verschiedene Käse von den Affineuren Jumi schwarzer Trüffel aus dem Emmental	17

MENÜ

Menü in 4 Gängen	88
Menü in 5 Gängen	98

Auszug unserer Partner

Fisch

Swiss Lachs, Lostalpo GR
Familie Widmer,
Heimisbach

Käse

Jumi, Boll

Honig

Familie Lüthi, Signau

Trüffel aus

Schlaraffenland,
Rüderswil

Safran

Familie Schneider,
Wattenwil

Fleisch

Biohof Familie Löffel, Schüpbach
Biohof Wenger, Unterlangenegg
Biohof Jolimont, Wattenwil

Brot & Gebäck

Bäckerei Bruderer, Wichtrach

Dinkel & Ziegenkäse

Biolokal, Hettiswil

Bio Zucker & Trockenfleisch

Schweikhof, Familie Gfeller,
Wichtrach

Milchprodukte

Familie Berger, Rüegsau

Vegane Cashew Produkte

New Roots, Oberdiessbach

Eier

Familie Niederhauser,
Thalgut

Huhn & Gemüse

Biohof Familie Löffel,
Schüpbach

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.