
Vorspeisen

Kirschgazpacho 🌱 Croûtons Kräuteröl	14
Bio Schloss-Salat 🌱 Sommersalat vom Biohof Löffel Tomaten Dressing Cherrytomaten Hafer-Haselnuss- Granola Bio Buchweizen	16
Bio Tomaten Carpaccio Bio Tomaten Mozzarella Basilikum Balsamico	19

Hauptgänge

Currywurst aus Biglen BBQ-Currysauce Röstzwiebeln Brot von unserem Beck	19
Tomatenrisotto 🌱 Bio-Tofu aus Trimstein Saisongemüse Parmesan	38
Roastbeefsteller und Tartarsauce mit Bio-Sommersalat oder «Bärner-Frites»	46

«Menu du jour»

Täglich verwöhnen wir Sie mit einem
marktfrischen Tagesmenü in
zwei oder drei Gängen.

Gerne teilen wir Ihnen unser heutiges
Angebot persönlich mit.

Menü in 2 Gängen CHF 38

Menü in 3 Gängen CHF 44



Dessert

Mini-Pâtisserie von Rolf Mürner Nach Tagesangebot	8
Cremeschnitte Von unserem Beck	8.50
EICHEL-EISKAFFEE «SCHLOSS HÜNIGEN» Mit gerösteten Eicheln Holunderbeeren aus dem Schlosspark Ohne Kaffee	12

Hausgemachte Glace/Sorbet

Rahmglace	9
Schlosshonig Glace Zäziwiler Haselnussglace Schokoladen-Mascarpone-Glace	
Sorbets	8
Himbeer- Maggiapfeffer Bio Honigmelone Koa mit Daiquiri	

Aperitif

Crémant Natur biodynamisch Domaine Loew, Elsass	9.50
Fermented Flower Crémant, hausgemachter Bio-Zitronen-Holunderlikör	14.00
Vermouth & Holunder alkoholfrei	11.00

Weissweine pro dl

Chardonnay Barrique bio Domaine Chambleau, Neuenburg	10.00
Weiler Riesling Schiefer naturnah Weingut Weiler, Lorch am Rhein, Rheingau	8.00
Œil de Perdrix bio Domaine Chambleau, Neuenburg	8.50

Rotweine pro dl

Barbera d'Alba Superiore bio Azienda Demarie, Piemont	9.00
Pinot Noir Reserve demeter Anne Clair Schott, Twann	11.00

LE MIDI
AU CHÂTEAU



**SCHLOSS
HÜNIGEN**

BOUTIQUE HOTEL

«Bon appétit»