

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 Löwenzahnbutter und gepickelten Löwenzahnknospen | |
| Kirschgazpacho 🌱 | 16 |
| Ravioli Sauerkirschgelee Kräuter | |
| Ziegenkäse aus Hettiswil und Melone 🌱 | 17 |
| Schlosshonig Salatbouquet Himbeere | |
| Mosaik aus dem Emmental 🌱 | 19 |
| Bio Okara Bio Gemüse Brennnesseln aus dem Schlosspark | |

ZWISCHENGERICHTE

| | |
|--|----|
| Essenz von der Tomate 🌱 | 18 |
| Schanganauer Burrata Basilikum Balsamico | |
| Emmentaler Zander vom Greenegg & Bio Aschekartoffel | 24 |
| Bio Kefen Bio Tomaten und Minze Beurre Noisette | |

HAUPTGÄNGE

| | |
|---|----|
| Berner Linsen-Praline mit Minze 🌿 | 38 |
| Bio Buschbohnen Schwarzbohnen aus dem Emmental Johannisbeeren | |
| Gesmoktes Schweizer Lammgigot & Berner Linsen | 48 |
| Bio Buschbohnen Schwarzbohnen aus dem Emmental Johannisbeeren | |
| Zweierlei vom Schweizer Bio-Rind | 54 |
| Ein Edelstück und etwas Geschmortes vom Rind nach Tagesangebot Saisonales Gemüse vom Biohof Bärner Frites Maggiapfeffer-Butter | |

SÜSSES

| | |
|--|----|
| Sorbet | 8 |
| Lavendel aus dem Schlosspark Tee | |
| « Non merci – pas de Dessert » | 14 |
| Selbstgemachte Erdnusspraline Matcha-Milchshake Sauerklee Pâtes de fruits | |
| Ruby-Schokolade & wilde Heidelbeeren | 19 |
| Pâte à choux Glace Joghurt | |
| Käse-Assortiment | 17 |
| 3 verschiedene Käse von den Affineuren Jumi schwarzer Trüffel aus dem Emmental | |

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 | 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 |
| | Trüffel aus dem Schlaraffenland, Rüderswil | Bio Zucker & Trockenfleisch Schweikhof, Familie Gfeller, Wichtrach | Huhn & Gemüse Biohof Familie Löffel, Schüpbach |
| | Safran Familie Schneider, Wattenwil | | 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.