

Wir veredeln einfache und ehrliche Grundprodukte mit einem hohen Mass an profunder Kochkunst und alles von Hand hausgemacht – ausgezeichnet mit dem Qualitätslabel «Fait Maison».

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.



Geniessen Sie die Zeit auf Schloss Hünigen!


VORSPEISEN

SCHLOSS-GEDECK 🌿	8
Bio Sauerteig- Brot vom Hof Trimstein mit aufgeschlagener Butter mit Löwenzahn aus dem Schlossgarten und Lauchöl	
Knochenmousse vom Bio-Rind mit Röstzwiebeln	14
Geräuchertes Fleur de Sel Lauchöl Brot	
Schlosssalat vom Bio-Hof Löffel 🌿	16
Bio-Gemüse Haselnussgranola aus Zäziwil Holunderdressing	
Praline aus Bio-Okara & Bio-Roggnotto 🌿	16
Eiweiss-Erbsenhummus vom Bio-Hof Joli Mont gebratenes Bio Gemüse	
Cashewschaum aus Oberdiessbach	
Pannacotta vom Bio-Ziegenkäse 🌿	17
Gebacken Bio-Heu Cassis Wildkräuter	

ZWISCHENGERICHTE

Hausgemachte Pommes Dauphine und schwarze Bohnen aus dem Emmental 🌿	18
Fermentierter Bio-Rettich Machasud glasierte Frühlingszwiebeln & Bio-Edamame	
Bärlauchschaumsuppe mit selbstgepflücktem Bärlauch aus Bowil 🌿	19
Hausgemachte Steinpilzravioli saisonales Bio Gemüse	
Zander aus dem Lago Maggiore und Gürbentaler Safran-Bio Kartoffeln	24
Knusperli fermentierte Salz-Zitronenmayonnaise saisonales Bio Gemüse	

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Aroniabeeren Ravioli 	38
Schlossbergesschaum von den Jumis saisonales Bio Gemüse Salbeibutter und selbstgepflückter Bärlauch aus Bowil	
Bio-Lamm aus Unterlangenegg	48
Ragout hausgemachte Mandelkrokette saisonales Bio Gemüse	
Zweierlei vom Schweizer Bio Rind	54
Ein Edelstück in Maggiapfeffer-Kräutermantel und etwas Geschmortes vom Rind nach Tagesangebot Hausgemachte Fettuccine saisonales Bio Gemüse Jus	

DESSERTS & KÄSE

Hausgemachter Mini-Berliner	8
Gefüllt mit einer weissen Schokoladen-Holunder Ganache	
Frühlingswald - Eine Kreation von unseren Auszubildenden	19
Karamellisierte Schokolade Rhabarber Glace Brezeli	
Käse-Assortiment von den Affineuren Jumi	17
schwarzer Trüffelsenf aus dem Emmental	

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

Sorbet pro Kugel	8
Haselnuss - Sour mit hausgemachtem Limoncello aus Schweizer Bio-Zitronen Fermentierter Rhabarber Schweizer Aroniabeeren- Daiquiri	
Glace pro Kugel	9
Honiglace aus unserem Schlosspark Zäziwiler Haselnussglace Schokoladen- Mascarpone	

Auszug unserer Partner

Fisch
Swiss Lachs, Lostalio GR
Familie Widmer,
Heimisbach

Käse
Jumi, Boll
Biohof Schönebühli,
Oberburg

Honig
Familie Lüthi, Signau

Trüffelsenf
Schlaraffenland,
Rüderswil

Safran
Familie Schneider,
Wattenwil

Fleisch
Biohof Familie Löffel,
Schüpbach
Biohof Wenger,
Unterlangenegg
Biohof Jolimont, Kerzers

Brot & Gebäck
Bäckerei Bruderer, Wichtrach
Biohof Trimstein

Dinkel & Bohnen
Biolokal, Hettiswil

**Bio Zucker &
Trockenfleisch**
Schweikhof, Familie Gfeller,
Wichtrach

Bio-Milchprodukte
Familie Berger, Rüegsau

**Vegane Cashew
Produkte**
New Roots,
Oberdiessbach

Huhn & Gemüse
Biohof Familie Löffel,
Schüpbach

Soja & Tofu, Eier
Biohof Familie Portmann,
Trimstein

**Bio Mehl &
Haferflocken**
Mühle KleeB, Rüegsbach

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.