

Wir veredeln einfache und ehrliche Grundprodukte mit einem hohen Mass an profunder Kochkunst. Alles von Hand hausgemacht ausgezeichnet mit dem Qualitätslabel «Fait Maison» und zwei Sterne BIO-Cuisine. 90% aller Produkte stammen aus biologischer Landwirtschaft.



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!

VORSPEISE

SCHLOSS-GEDECK 	9
Bio Sauerteig- Brot vom Hof Trimstein mit einer Steinpilz butter mit Röstzwiebeln	
Schlosssalat vom Bio-Hof Löffel 	16
Kürbis Dressing Kürbiskernkrokant Fermentierten Quitten	
Pochiertes Ei vom Biohof Trimstein 	24
Kartoffel Wilde Kräuter Trüffel aus dem Schlosspark	
Ziegenkäse & Rande 	26
Ziegenkäse vom Biohof Schönebühli Fermentierte Rande Schlosshonig	

SUPPE & ZWISCHENGERICHTE

Berner Steinpilzsuppe	18
Schwarzwurzel Pastinake mit oder ohne Mostbröckli von Biohof Schweikhof	
Frutiger Stör	32 44
Rotkabis Süsskartoffel Gremolata	

HAUPTGÄNGE

Spätzli mit würzigem Käse von den Affineuren Jumi 🌱 Schwarzer Apfel Wild-Kräuter Röstzwiebeln	36
Risotto & Herbst 🌱 Schwarzer Knoblauch Trüffel aus dem Schlosspark gebratene Eierschwämmli	38
Zweierlei vom Bio-Lamm Gigot Ragout Heu-Jus Pastinake Petersilienwurzel	48
Zweierlei vom Bio-Rind Ein Edelstück und etwas Geschmortes nach Tagesangebot Spätzli Rotkraut saisonales Gemüse Jus	56

DESSERT & KÄSE

«Non Merci – pas de Dessert» 🌱 Pate de Fruit von der Quitte Sorbet/Glace Trüffel	14
«Île flottante» & Kürbis-Spice 🌱 Kürbis Eichel Kohle	16
«Indian Summer» 🌱 Birne Chai Caramel Eine Kreation unserer Koch-Lernenden	17
Käse-Assortiment von den Affineuren Jumi 🌱 Schwarzer Trüffelsenf aus dem Emmental	18

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

Sorbet pro Kugel 🌱 Bio-Birnensorbet mit Williams Bio-Quittensorbet mit hausgemachtem Quitten-Likör Bio-Bratapfelsorbet	9
Glace pro Kugel 🌱 Bio-Honigglace aus unserem Schlosspark Zäziwiler Haselnussglace Bio-Eichel – Fior di Latte	10

Auszug unserer Partner	FISCH Tropfenhaus Frutigen	FLEISCH Biohof Familie Löffel, Schüpbach Biohof Wenger, Unterlangenegg Biohof Jolimont, Kerzers	BIO-MILCHPRODUKTE Familie Berger, Rüegsau
	KÄSE Jumi, Boll Biohof Schönebühli, Oberburg Bio-Käserei Liechti, Oberthal	BROTE & GEBÄCK Bäckerei Bruderer, Wichtrach Biohof Trimstein	GEFLÜGEL & GEMÜSE Biohof Familie Löffel, Schüpbach
	HONIG Familie Lüthi, Signau	DINKEL & BOHNEN Biolokal, Hettiswil	SOJA, TOFU & EIER Biohof Familie Portmann, Trimstein
	SAFRAN Familie Schneider, Wattenwil	BIOZUCKER & TROCKENFLEISCH Schweikhof, Familie Gfeller, Wichtrach	BIO-MEHL & HAFERFLOCKEN Mühle KleeB, Rüegsbach
	MISO Onrifermetis – Wabern		WILD Ueli Gerber
			BERNER STEINPILZE Tobias Pfister