




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 unserem Bio Lauchöl und Wildkäutersalz aus der Schlossküche	
Bio Kirschgazpacho 	14
Bio Kohlrabi-Ravioli Sauerkirsch-Chilli Gelee	
Schlosssalat vom Bio Hof Löffel 	16
Tomatendressing saisonale Gemüseauswahl Zäziwiler Haselnussgranola Fermentierte Tomaten	
Carpaccio von der Bio Tomate	18
Stracciatella Mozzarellaespuma Balsamico Basilikum	28

ZWISCHENGERICHTE

Bio Auberginentartar mit geröstetem Brioche 	18
Bio Tomaten Bio Buttermilch Wildkräucher aus dem Schlosspark	
Kalt aufgeschnittenes Bio Roastbeef	24
Salzzitronen-Mayo Gepickeltes Bio Gemüse	46
Als Hauptgang geniessen Sie Salat oder Bärner-Frites* dazu	
Grillierte Rubiger Forelle	26
Bio-Kartoffel aus der Asche Bio Sommergemüse Wildkauter-Ayoli	48

*Die Bärner-Frites werden direkt von unserem Produzenten hergestellt.

HAUPTGÄNGE

Bio Dinkelrisotto und gebackener Bio Tofu aus Trimstein 🌱 Bio Tomaten Pesto Bio Ricotta	36
Offene Lasagne 🌱 Straciatella Basilikum Pesto Bio Sommergemüse	38
Bio Lamm von Unterlangenegg vom Green Egg Sommerblüten Gnocchi Jus Bio Bohnen BBQ	52
Zweierlei vom Schweizer Bio Rind Ein Edelstück im Maggiapfeffer-Kräutermantel und etwas Geschmortes nach Tagesangebot Haugemachte Fettuccine saisonales Bio Gemüse Jus	56

DESSERTS & KÄSE

Non Merci Pas de Dessert Holunder Pate de Fruit Tiramisu-Truffes Haugemachtes Sorbet/Glace	14
Holunder Dessert Bio Holunder-Beeren-Glace Holunderschaum Haselnuss-Bisquit	16
Schloss Honig Parfait Sauer-Kornelkirschen Goldmelissen-Merengue Schaumwein-Sauerampfersud	19
Käse-Assortiment von den Affineuren Jumi schwarzer Trüffelsenf aus dem Emmental	17

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

Sorbet pro Kugel Himbeer- Maggiapfeffer Bio Honigmelone Koa-Sorbet mit Daikiri	8
Glace pro Kugel Honiglace aus unserem Schlosspark Zäziwiler Haselnussglace Schokoladen- Mascarpone	9

Auszug
unserer
Partner

Fisch
Swiss Lachs, Lostallo 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.