



SCHLOSS  
HÜNIGEN

## KULINARISCHES

2026









# BISTRONOMIE

Liebe Gäste

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.

Geniessen Sie die Zeit auf Schloss Hünigen!

Eilene Filandarakis | Küchenchefin  
Angelina Wiedmer | Leitung Restauration  
Nicole & Mario Bucher | Direktion  
und das ganze Schlossteam

## Auszug unserer Partner

### BIO-MILCHPRODUKTE

Milchland, Rüegsau - Familie Berger

### SCHLOSS-HONIG aus dem Schlosspark

Imkerei Lüthi, Signau

### BIO RIND, BIO GEMÜSE, BIO HUHN

Buure Loeffu, Schüpbach - Familie Löffel

### BROT&GEBÄCK

Bäckerei Bruderer, Wichtrach

### BIO WEIDESÄULI, BIO EIWEISSERBSEN

Joli Mont Biohof, Wattenwil - Familie Jaun

### SAFRAN

Schneiders Safran, Gurzelen - Familie Schneider

### BIO LAMM

Roland Wenger und Lara Hunziker, Unterlangenegg

### SWISS LACHS

Swiss Alpine Fish, Lostallo

### BIO DINKELRISOTTO

Bio Lokal, Hettiswil - Familie Bichsel

### BIO SOJA & BIO TOFU & BIO EIER

Biohof Trimstein, Trimstein - Familie Portmann

### BIO CASHEWKÄSE

New Roots, Oberdiessbach

### BIO-MEHL UND BIO HAFERFLOCKEN

Mühle Kleeb AG - Rüegsbach

### BIO ZUCKER & BIO RINDSTROCKENWURST

Schweikhof, Familie Gfeller-Jaberg- Wichtrach

### APFEL & HASELNÜSSE

Familie Grunder - Zäziwil

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt und sind in CHF. Fisch-, Fleisch- und Milcherzeugnisse stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Preisänderungen vorbehalten.

Teilen Sie uns mit, ob Allergien oder Intoleranzen vorliegen. Unser Anlassteam gibt Ihnen gerne Auskunft.



# APÉRO-BUFFET VORSCHLÄGE

## Antipasti aus der Schlossküche

pro Person

|                     |      |
|---------------------|------|
| Getrocknete Tomaten | 5.50 |
| Oliven mit Rosmarin | 5.50 |

## Käse & Fleisch aus der Region

|   |       |
|---|-------|
| Emmentaler Rohschinken  | 6.50  |
| Trockenfleisch  | 7.50  |
| Bio Trockenwurst aus Wichtrach  | 8.00  |
| Käse-Auswahl (4 Sorten) von den Affineuren Jumi   | 6.00  |
| Lauwarmer Brie (Schneeflöckli von den Affineuren Jumi aus Rohmilch) (10 Personen)<br>mit Honig aus dem Schlosspark, Trockenfrüchte und Emmentaler wild Heidelbeeren Senf<br>Sauerteigbrot | 65.00 |

|  |       |
|--|-------|
| Apéro-Plättli  | 28.00 |
| Emmentaler Rohschinken I Trockenfleisch I Bio Trockenwurst aus Wichtrach<br>Käse-Auswahl (4 Sorten) von den Affineuren Jumi<br>Auswahl an verschiedenen Broten von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach |       |

## Kalte Köstlichkeiten

|  |      |
|--|------|
| Marinierter Feta I Dörripflaume mit Minze und Sesam  | 5.00 |
| Crostini Bio Ziegenfrischkäse I eingelegte Gurken I Pesto  | 6.00 |
| Toast Sandwich Schinken I fermentierte Zitronen Mayonnaise (2 Stück)                             | 7.50 |
| Toast Sandwich mit Käse I Zwiebelkonfit I fermentierte Zitronen Mayonnaise (2 Stück)             | 6.50 |
| Croissant gefüllt mit Trockenfleisch und Käse  | 7.50 |
| Marinierte Bio Tomaten I Balsamico I Oliven Öl I frische Kräuter mit Crostini zum selber belegen | 6.00 |
| Rindstatar mit Eigelbcrème und Kapernäpfel   | 6.50 |
| Hausgebeitzter Swiss Lachs mit Meerrettichbutter auf einem Leinsamenbrioche                      | 7.50 |

|  |      |
|--|------|
| Gemüse-Crudités auf Eis serviert   |      |
| Verschiedenes saisonales Gemüse I dazu einen Kräuter Sauerrahm                 | 5.50 |
| Schweizer Bio Honig Melone mit Rohschinken (Erhältlich von Juli bis September) | 7.50 |
| Selbstgemachte Flûtes (3 Stück)  | 4.50 |
| Schweizer Haselnüsse aus Zäziwil - Salzig geröstet                             | 3.50 |

|  |      |
|--|------|
| Schweizer Bio Tortilla Chips Bar   | 9.50 |
| Oliven Tapenade I eingemachte Tomaten Salsa I Quark Dip I Cocktail Sauce |      |

## Warme Köstlichkeiten

|  |      |
|--|------|
| Salziges Popcorn aus Schweizer Bio-Mais                                      | 2.50 |
| Blech-Käsekuchen   | 5.50 |
| Meatballs (Rindfleisch mit Minze) mit Minzdip                                | 6.50 |
| Falafel mit Hummus aus Bio Eiweiss Erbsen vom Gürbetal                       | 6.00 |
| Gefüllte Wraps mit Mozzarella-Dörrtomaten                                    | 5.50 |
| Saisonales Süsspchen (warm oder kalt)  | 4.50 |
| Pulledpork Brioche mit hausgemachter BBQ-Sauce und eingelegtem Bio Weisskohl | 7.00 |
| Schinkengipfeli (2 Stück)  | 7.00 |
| Curry-Schlossbratwurst mit unserer hausgemachten BBQ-Sauce nach Geheimrezept | 6.00 |

|   |       |
|---|-------|
| Warme Schloss Hausgemachte Bio Focaccia mit Olivenöl und frischen Kräutern (15 Portionen) | 48.00 |
|---|-------|

## Süsses

pro Person

|   |      |
|---|------|
| Italienische Gelati vom Glacewagen zum Selbernehmen - pro Person              | 8.50 |
| Süss Gebrannte Schweizer Haselnüsse aus Zäziwil                               | 3.50 |
| Schokoladenbrownie mit dunklem Schokoladen Mousse von der Felchlin Schokolade | 4.50 |
| Mini Crème brûlée   | 4.50 |
| Niidlekuchen von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach (ab 10 Personen)         | 3.00 |
| Schokoladen-Mini-Croissant  | 5.50 |



# BANKETTMENÜS

DIE BANKETT VORSCHLÄGE GELTEN AB 10 PERSONEN. ES IST FÜR ALLE EIN EINHEITLICHES MENÜ AUSZUWÄHLEN

## Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Saisonaler Bio Blattsalat<br>Schlossdressing   Hausgemachtes Knäckebrot   Saisonale Garnituren vom Bio Hof Löffel  | 14.00 |
| Geräuchter Quinoa<br>Belperknolle   Marinierte Salatblätter   Hausgemachte Senfmayo  | 14.00 |
| Schweizer Bio-Honigmelone und Mozzarella (Juli bis September)<br>Bio-Salatblätter   Balsamico   Mozzarella-Espuma und Mini-Kugeln   Pesto                  | 18.00 |
| Dreierlei von der Bio Rande<br>Friskäsemousse   Gepickelt   Salzgegart   | 19.00 |
| Bio-Tomaten und Burrata aus Schangnau (April bis Oktober)<br>Mariniertes Tomaten-Carpaccio   Balsamico   Mozzarella-Espuma   Rucola                        | 19.00 |
| Carpaccio vom Emmentaler Rind<br>Zitrus-Vinaigrette   Alpkäse   Grissini   Rucola  | 21.00 |
| Vitello vom Schweizer Kalb aus dem Oklahomasmoker<br>Dörripflaumen-Mayonnaise mit Baumnüssen   Gepickelten roten Zwiebeln<br>Marinierter Salat vom Bio Hof | 23.00 |
| Hausgebeiztes Swiss-Lachs-Tatar<br>Äpfel aus Zäziwil   Meerrettichmousse   Bio-Gurken-Dill-Tatar   Kräuter-Buttermilch                                     | 24.00 |

## Suppen

|   |       |
|---|-------|
| Bio Sellerieessenz<br>Geröstetes Sellerieantipasti   Kräuter   Kümmel                                 | 16.00 |
| Geflügelessenz<br>von Legehennen aus dem Emmental   Backerbsen   Kräuter                              | 17.00 |
| Bio Maiscrèmesuppe<br>Kräuter   Crôutons   Popcorn  | 16.00 |
| Bio Randen-Apfelsuppe<br>Maggiapfeffer   Belperknolle   Kräuter                                       | 16.00 |
| <b>Juni bis August</b><br>Bio Kirschgazpacho<br>Sauerkirschen-Chilligel   Croûtons   Kräuter          | 16.00 |
| <b>September bis Dezember</b><br>Bio Gesmokte Kürbissuppe<br>Kürbiskernöl   Geröstete Kerne   Kräuter | 16.00 |

# BANKETTMENÜS

DIE BANKETT VORSCHLÄGE GELTEN AB 10 PERSONEN. ES IST FÜR ALLE EIN EINHEITLICHES MENÜ AUSZUWÄHLEN

## Sorbets

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Zitronensorbet mit Tonic      | 6.00 |
| Himbeersorbet mit Prosecco    | 7.00 |
| Blutorangensorbet mit Moscato | 7.00 |

## Zwischengänge & Hauptgänge Vegi & Fisch

|  |              |       |
|--|--------------|-------|
| Dreierlei Mais   | Zwischengang | 16.00 |
| Emmentaler Polenta I Wasabihollandaise I Salzgegarate Bio Karotte            | Hauptgang    | 36.00 |
| Bio-Dinkelrisotto aus Hettiswil mit gebackenem Bio Tofu aus Trimstein        |              |       |
| Zitrus und Thymian I Frischkäse  | Zwischengang | 18.00 |
| Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel I Parmesan                              | Hauptgang    | 38.00 |
| Bio Rande und Hausgemachte Bio Erbsen Fallaffel aus dem Gürbetal             |              |       |
| Bio Randen-Erbsen Hummus I Saisonales Gemüse von unserem Bio Hof             | Zwischengang | 18.00 |
| Vegi Jus   | Hauptgang    | 38.00 |
| Safran-Tagliatelle und gebratener Apfel aus Zäziwil                          |              |       |
| Safransud I Saisonales Gemüse vom Bio Hof                                    | Zwischengang | 18.00 |
| Zitronenöl und Belperknolle von den Affineuren Jumis                         | Hauptgang    | 38.00 |
| Zitronen-Ricotta Ravioli   |              |       |
| Schlossberger-Käse Schaum I Apfel aus Zäziwil I Saisonales Bio Gemüse        | Zwischengang | 18.00 |
| geröstete Baumnüsse  | Hauptgang    | 38.00 |
| Gebratener Swiss Lachs aus Lostalio  | Zwischengang | 26.00 |
| Risotto vom Venerereis mit Frischkäse I saisonales Bio Gemüse I Beurre blanc | Hauptgang    | 48.00 |
| Schweizer Forelle  | Zwischengang | 26.00 |
| Beurre blanc I Kräuterkartoffelstock I saisonales Bio Gemüse                 | Hauptgang    | 48.00 |

## Unsere Herbst-Empfehlung (von Oktober bis November)

|   |       |
|---|-------|
| Dreierlei vom Schweizer Bio Kürbis                                      |       |
| Kürbis-Brotkuchen I Antipasti I fermentierter Kürbis I gesmokte Velouté | 42.00 |



# BANKETTMENÜS

DIE BANKETT-VORSCHLÄGE GELTEN AB 10 PERSONEN. ES IST FÜR ALLE EIN EINHEITLICHES MENÜ AUSZUWÄHLEN

## Hauptgänge Fleisch

Schweizer Trutenbrust aus dem Oklahomasmoker mit einem Kräuter-Relisch von grünem Apfel  
Geflügeljus mit dunkler Schokolade | Maisschnitte aus dem Emmental  
Salzgegarte Bio Karotten 38.00

Geschmortes Schweizer Rindsragout  
Kräuter-Kartoffelstock | Crème fraîche | Schwarzkümmel-Zwiebelkonfit  
Saisonales Gemüse vom Biohof Löffel 44.00

Zweierlei vom Schweizer Säuli  
Schweinehalsbraten aus dem Ofen und ein geschmortes Ragout  
Griesmohnschnitte | Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel 46.00

Zweierlei vom Schweizer Lamm und der Süsskartoffel  
Lammgigot aus dem Smoker | Jus | geschmortes Ragout mit Tomate  
Süsskartoffelpüree und frittierte Süsskartoffel-Ecken | Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel 48.00

Schweizer Kalbschulterbraten und Apfelbrand aus dem Emmental  
Hausgemachte Mandelkrokette | Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel | Sauce vieille Pomme 48.00

Zweierlei vom Schweizer Rind  
Roastbeef | Sauce Hollandaise | Geschmortes vom Rind  
Jus | Kartoffelgratin | Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel 56.00

## Unsere Herbst-Empfehlung (von Oktober bis November)

Schweizer Wildpfeffer  
Geschmorter Bio-Rotkohl mit glasierten Marroni | Hausgemachte Spätzli  
Dreierlei Bio-Gemüse 48.00

Mögen Sie einen Nachservice?  
Gerne servieren wir Ihnen Fleisch, Gemüse sowie die gewählten Beilagen oder Bärnerfrites 10.00  
oder geniessen Sie nur unsere regionalen Bärnerfrites 5.00  
Süsskartoffel-Frites 5.00

Der Nachservice ist nur für die ganze Gesellschaft zu buchen, Preis pro Person



# BANKETTMENÜS

DIE BANKETT VORSCHLÄGE GELTEN AB 10 PERSONEN. ES IST FÜR ALLE EIN EINHEITLICHES MENÜ AUSZUWÄHLEN

## Desserts

|  |       |
|--|-------|
| Appelpie und Vanille<br>Apfelstreuselkuchen I Vanilleglace I Meringue und Karamell   | 17.00 |
| Espresso-Tiramisu<br>Mascarpone I Bio-Espresso I Rahm  | 16.00 |
| Schwarzwälder und Sauerkirsche<br>Dunkle Felchelin Schokolade I Bisquit I Kompott I Glace  | 18.00 |
| Crème Brûlée<br>mit saisonalem Früchte-Kompott I Rahm  | 16.00 |
| Linzertörtli & Erdbeere (Mai bis September)<br>Vanille Crème I Frische Erdbeeren I Erdbeersorbet I Minzpesto                     | 19.00 |
| Tea Time<br>Hausgemachter Cheesecake I Himbeergel I Himbeersorbet I Crumbel  | 19.00 |
| Dessert-Variation<br>Schokoladen Brownie I Hausgemachter Cheesecake und Fruchtgelee<br>Himbeer pâte de fruit I Saisonales Sorbet | 21.00 |
| Käseplatte (5 Sorten) von den Jumis<br>Emmentaler Trüffelsenf I Früchtebrot I Dörrfrüchte & Nüsse - pro Portion                  | 21.00 |

# UNSERE BUFFET-EMPFEHLUNG FÜR SIE

## Kaltes

Bunter Orecchiette-Salat mit Mais | Kräuterdressing | Peperoni  
Bio Kartoffelsalat mit Bio Radiesli und Gurke | frische Kräuter  
Schweizer Bio Soja Bohnen Salat mit Bio Karotten, Gurken, Radiesli, Fenchel  
Schweizer Mozzarella mit Bio Tomaten | Balsamicocreme | Basilikumdressing | Rucola  
Schweizer Bio Eiweiss Erbsen Hummus mit Bio Okara und Bio Rande  
Bio Mischsalat vom Bio Hof  
Geröstete Kernen, gepickeltes Bio Gemüse, Croûtons  
French- und Italiendressing  
Brot „vo üsem Beck“

## Saucen

Barbecuesauce  
Sauerrahmdipp mit Schnittlauch  
Kräuterbutter  
Chimichurri  
Cocktailsauce

## Beilagen

Kartoffeln aus dem Ofen  
Marinierte Maiskolben

## Fleisch / Fisch / Vegi

Schweizer Säuli  
Schweinehals

Schweizer Rind  
Rindsnierstück

Schweizer Geflügel  
Trutenbrust

### Vegetarischen/Veganen Variante:

Cashew Grillkäse von New Roots aus Oberdiessbach  
Emmentaler Tofu vom Bio Hof Trimstein mit Zitrone und Thymian

## Süsses

Italienische Gelati vom Glacewagen zum Selbernehmen

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Preis Fleisch-Bufferet pro Person | 118.00 |
| Preis Vegi-Bufferet pro Person    | 78.00  |
| Buchbar ab 30 Personen            |        |







# GRILLADE AU CHÂTEAU

AUS DEM OKLAHOMASMOKER

APRIL-OKTOBER

Buchbar ab 30 Personen

## Kaltes

Bunter Orecchiette-Salat mit Mais | Kräuterdressing | Peperoni  
Bio Kartoffelsalat mit Bio Radiesli und Gurke | frische Kräuter  
Schweizer Bio Soja Bohnen Salat mit Bio Karotten, Gurken, Radiesli, Fenchel  
Schweizer Mozzarella mit Bio Tomaten | Balsamicocreme | Basilikumdressing | Rucola  
Schweizer Bio Eiweiss Erbsen Hummus mit Bio Okara und Bio Rande  
Bio Mischsalat vom Bio Hof  
Geröstete Kernen, gepickeltes Bio Gemüse, Croûtons  
French- und Italiendressing  
Brot „vo üsem Beck“

## Saucen

Barbecuesauce  
Sauerrahmdipp mit Schnittlauch  
Kräuterbutter  
Chimichurri  
Cocktailsauce

Preis pro Person CHF 34.00 (zzgl. Fleisch- und Beilagenauswahl)

## Beilagen (Wir empfehlen 2 bis 3 Beilagen)

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Kartoffeln aus dem Ofen       | 3.50 |
| Kartoffelgratin               | 6.50 |
| Süsskartoffel Frites          | 6.50 |
| Weissweinrisotto mit Parmesan | 6.50 |
| Marinierte Maiskolben         | 4.50 |
| Saisonales Bio Mischgemüse    | 4.50 |
| Knobli-Brot                   | 4.50 |





# GRILLADE AU CHÂTEAU

## AUS DEM OKAHOMASMOKER

### Unsere Fleischauswahl

### Möchten Sie sich Ihr Buffet selber zusammenstellen?

Unser Grill-Buffet besteht immer aus 3 bis 4 Fleisch/Fisch Komponenten

Pro Person berechnen wir 300 Gramm Fleisch

#### Schweizer Säuli

Hausgepöckelter Schweinebauch, 72 Stunden für Sie veredelt  
Schweinehals

#### Schweizer Rind

Tomahawk Steak  
Rindsnierstück

#### Schweizer Kalb

Kalbsschulter

#### Schweizer Lamm

Lammgigot

#### Schweizer Geflügel

Trutenbrust

#### Schweizer Fisch

Swiss Lachs aus Lostallo mit Haut  
Schweizer Forelle  
Edel-Zander aus dem Lago Maggiore

#### Vegetarisch

Cashew Grillkäse von New Roots aus Oberdiessbach  
Emmentaler Tofu vom Bio Hof Trimstein mit Zitrone und Thymian

# DESSERTBUFFET SCHLOSS HÜNIGEN

Himbeer Tartelette

Schokoladenbrownie mit dunklem Schokoladen Mousse von der Felchlin Schokolade

Hafer-Cookies Zartbitterschokolade und Honig Thymian Panacotta

Himbeer pâtes de fruits

Hausgemachter Cheesecake und Fruchtgelee

Crème brûlée

Schoko-Cranberrycrunchies

Bio-Espresso Tiramisu

Vanille Pudding mit Beeren, Granola und Minze

Lemon-Curd-Tartelette mit Marshmallow

Preis pro Person CHF 29.00

Buchbar ab 30 Personen





# WEITERE DESSERT EMPFEHLUNG ALS BUFFET

## Italienische Gelati vom Glacewagen - Selbstbedienung

Italienische Gelati vom Glacewagen zum Selbernehmen - pro Person

8.50

## Käseplatte von den Jumis (5 Sorten)

Emmentaler Trüffelsenf | Früchtebrot | Dörrfrüchte & Nüsse - pro Portion

21.00

## Lauwarmer Brie (10 Personen)

(Schneeflöckli von den Affineuren Jumi aus Rohmilch)

65.00

mit Honig aus dem Schlosspark, trocken fruchte und Emmentaler wild Heidelbeeren Senf  
Sauerteigbrot

## Crêpes Buffet

Süsse Crêpes

Zimt und Zucker | Saisonales Früchte-Kompott | Vanille-Sauce | Schokoladen-Sauce  
Mini-Marshmallows | Gebrannte Haselnüsse aus Zäziwil | Frische Früchte nach Saison  
Salz-Karamell-Crème

19.00

## Mini Schokoladen Croissant

Schokoladen-Mini-Croissant

5.50



# DESSERTBUFFET À LA MÜRNER

## Rolf Mürner

Im Jahr 2008 gründete er seine Firma MÜRNER ONE mit Sitz in Belp.

Seither kreiert Rolf Mürner für seine Gäste mit grosser Leidenschaft aussergewöhnliche Dessertträume.

Lassen Sie sich von den Kreationen des Pâtisserie Weltmeisters von 2007 überraschen.

Dessertbuffet „à la Mürner“ CHF 39.50 pro Person



## Angebot

Das Dessertbuffet wird individuell von Rolf Mürner für Sie zusammengestellt.

Alle Kreationen erscheinen in Fingerfood-Grössen und werden mit Stickstoff zubereiteter Glacé ergänzt.

Mögliche Komponenten des Buffets:

- Krustenpralinen mit flüssigem Kern aus Himbeergeist, Zwetschgenwasser, Calvados etc.
- Pralinen (Grand Marnier, Bergamotte, Caramel, Passionsfrucht etc.)
- diverse Macarons (Kaffee, Erdbeere, Cassis, Apfel etc.)
- flüssige Fruchtkugeln (Aprikose, Himbeer, Birne-Zitrone, Mango etc.)
- diverse Mini-Pâtisserie und Küchlein wie z.B. Chocolat-Caramel, Himbeer-Johannisbeer, Mango-Passionsfrucht

Nein - Rolf Mürner ist kein Mann für „normale“

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder gewisse Abneigungen zu Geschmacksrichtungen haben, geht Rolf Mürner gerne auf Ihre Wünsche ein und berücksichtigt diese bei der Zusammenstellung Ihres Buffets.

Bitte beachten Sie, dass das Angebot gemäss Kreationen von Rolf Mürner zusammengestellt wird.







# MITTERNACHTSSNACK

## Hot Dogs

Classic

Schweinswienerli | Brötli | Ketchup | Mayonnaise | Senf

11.00

## Süpli

Tomatencremesuppe mit Knobli Baguette

12.00

## Warme Köstlichkeiten

Curry-Schlossbratwurst mit unserer hausgemachten BBQ-Sauce nach Geheimrezept

6.00

Gefüllte Wraps mit Mozzarella-Dörmtomaten

5.50

## Gebackenes

Hausgemachte Käsequiche

5.50

Schinkengipfeli vo üsem Beck (2 Stück)

7.00

Pizza Margherita vo üsem Beck

12.00

## Mitternachtsplättli

Apéro-Plättli

Emmentaler Rohschinken | Trockenfleisch | Bio Trockenwurst aus Wichtrach

Käse-Auswahl (4 Sorten) von den Affineuren Jumi

Auswahl an verschiedenen Broten von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach

28.00









# TAVOLATA IM SCHLOSSKELLER

Eine lange Tafel, kulinarische Highlights und genussvolle Trouvaillen - mehr braucht es für ein gelungenes Beisammensein nicht.

In unserem historischen Schlosskeller feiern Sie Ihr Fest ganz privat.

Die Gerichte kommen in Schalen und auf Platten auf den Tisch und jeder bedient sich nach Lust und Laune, schenkt sich den Wein gegenseitig ein, lacht und geniesst ganz unter sich. Das Angebot gilt für 6 bis 14 Personen.

## Familiär

Schlosssalat vom Bio Hof,  
Brotauswahl vom Beck

Pappardelle, Frischkäsesauce,  
Baumnüsse, Penne, Kräuterpesto,  
Trockentomaten, Pinienkerne  
Farfalle, Tomatenrahmsauce,  
Oliven, Kräutersalat, Käsechips

Bio-Espressotiramisu

**CHF 78.00 pro Person**

## Klassisch

Schlosssalat vom Bio Hof,  
Brotauswahl vom Beck

Entrecôte Double gratiniert  
4erlei Gemüse, Bärnerfrites und  
Kartoffelgratin,  
3erlei Saucen  
(Kräuterbutter, hausgemachte BBQ, Kalb-Jus)

Schokoladenbrownie mit dunklem Schokoladen  
Mousse von der Felchlin Schokolade

**CHF 118.00 pro Person**

## Brutal lokal

Schlosssalat vom Bio Hof Löffel,  
Brotauswahl vom Beck  
aus Wichtrach

Halbes Bio Huhn aus Schüpbach  
vom Smoker  
Chimmichurrisauce  
Bio-Kartoffeln  
Kräuterquark  
Hausgemachte BBQ-Sauce

Schokoladenbrownie mit dunklem Schokoladen  
Mousse von der Felchlin Schokolade

**CHF 88.00 pro Person**

## Festlich

Schlosssalat vom Bio Hof,  
Brotauswahl vom Beck

Fondue Chinoise  
Truthahn-, Rind- und Schweine-  
fleisch sowie Bärnerfrites und Reis  
Saucen: Curry, BBQ-Sauce, Cocktail  
Essiggurken, Silberzwiebeln

Bio-Espressotiramisu

**CHF 98.00 pro Person**

Getränkepauschale TAVOLATA  
3 dl Rotwein gemäss unserem Sommelier  
Schlosswasser mit und ohne Kohlensäure  
Ein Kaffee oder Tee  
**Pro Person CHF 28.00**







# MAMMUTBAUM

Möchten Sie Ihre Feier im Freien veranstalten?

Bei schönem Wetter haben Sie die Möglichkeit, unter unserem Mammutbaum zu essen.

Hier feiert man das Leben auf eine unkomplizierte Art und Weise ohne klassischen Tellerservice. Passend dazu verwöhnen wir Sie mit unserer „Grillade au Château“.

## „Grillade au Château“ ab 30 Personen

Freuen Sie sich auf frisch zubereitete  
Köstlichkeiten vom Oklahoma-  
Smoker und vom Grill.

Die Grillade au Château servieren  
wir als Buffet mit zahlreichen  
Köstlichkeiten aus unserer  
Schlossküche.

Bitte beachten, dass ab 22:00 Uhr die offizielle Nachtruhe gilt.  
Das Festessen im Freien findet nur bei 100% guter Witterung statt.











# SCHLOSS HÜNIGEN

BOUTIQUE HOTEL

