

KULINARISCHES

2024



BOUTIQUE HOTEL SCHLOSS HÜNIGEN | Freimettigenstrasse 9 | 3510 Konolfingen
www.schlosshuenigen.ch | hotel@schlosshuenigen.ch

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!

Eiline Hirsiger | Küchenchefin
Wolfgang Zöhler | Leitung Restauration
Nicole & Mario Bucher | Direktion
und das ganze Schlossteam

Auszug unserer Partner

OBST

Reto Schürch, Grosshöchstetten

MILCHPRODUKTE

Milchland, Rüegsau - Familie Berger

BIO RIND, BIO GEMÜSE, BIO HUHN

Buure Loeffu, Schüpbach - Familie Löffel

BIO WEIDESÄULI

Joli Mont Biohof, Wattenwil - Familie Jaun

BIO LAMM

Roland Wenger und Lara Hunziker, Unterlangenegg

DINKELRISOTTO & ZIEGENFRISCHKÄSE

Bio Lokal, Hettiswil - Familie Bichsel

EIER

Benjamin Niederhauser, Thalgut

HONIG

Imkerei Lüthi, Signau

BROT&GEBÄCK

Bäckerei Bruderer, Wichtrach

SAFRAN

Schneiders Safran, Gurzelen - Familie Schneider

ZANDER

Familie Wiedmer, Heimiswil

SWISS LACHS

Swiss Alpine Fish, Lostallo

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

| | |
|--|------|
| Getrocknete Tomaten | 5.50 |
| Oliven mit Rosmarin | 5.50 |
| Saisonale Antipasti vom Bio Hof Löffel | 5.50 |

Käse & Fleisch aus der Region

| | |
|---|------|
| Emmentaler Rohschinken | 6.50 |
| Trockenfleisch | 7.50 |
| Wasserbüffel Trockenwurst aus Schangnau | 8.00 |
| Käse-Auswahl (4 Sorten) von den Affineuren Jumi | 6.00 |

| | |
|---|-------|
| Apéro-Plättli | |
| Emmentaler Rohschinken Trockenfleisch Wasserbüffel Trockenwurst aus Schangnau | |
| Käse-Auswahl (4 Sorten) von den Affineuren Jumi | |
| Auswahl an verschiedenen Broten von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach | 28.00 |

Kalte Köstlichkeiten

| | |
|--|------|
| Knusprige Crostini mit mariniertem Cashewkäse aus Oberdiessbach | 6.00 |
| Crostini mit Oliventapenade und Dörrtomatenpesto zum Dippen | 6.00 |
| Rindstatar mit Eigelbcrème und Kapernäpfel | 6.50 |
| Silser-Brötchen mit Kräuter-Hüttenkäse | 6.00 |
| Hausgebeitzter Swiss Lachs in Bio-Rande und hausgemachte Zitronen Mayo | 7.50 |

| | |
|--|------|
| Gemüse-Crudités auf Eis serviert | |
| Verschiedenes saisonales Gemüse dazu einen Kräuter Sauerrahm (auch Vegan erhältlich) | 5.50 |

| | |
|---------------------------------|------|
| Selbstgemachte Flûtes (3 Stück) | 4.50 |
|---------------------------------|------|

Warme Köstlichkeiten

| | |
|--|------|
| Blech-Käsekuchen | 5.50 |
| Blech-Quiche mit saisonalem Gemüse vom Bio Hof Löffel | 5.50 |
| Meatballs (Rindfleisch mit Minze) mit Minzdip | 6.50 |
| Falafel mit Hummus von den Bio Eiweiss Erbsen aus dem Gürbetal | 6.00 |
| Saisonales Süsspchen (warm oder kalt) | 4.50 |
| Mini Pulled-Pork Burger mit BBQ-Sauce und Coleslaw | 6.50 |
| Schinkengipfeli | 6.50 |
| Gemüsegipfeli | 6.00 |
| Curry-Schlossbratwurst mit unserer hausgemachte BBQ-Sauce nach Geheim Rezept | 6.00 |

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

Süsses

| | |
|--|------|
| Italienische Gelati vom Glacewagen zum Selbernehmen - pro Person | 8.50 |
| Gebrannte Crème Grosi's Art | 4.50 |
| Quarkmousse im Glas mit saisonalen Früchten | 4.50 |
| Meringues mit Doppelrahm | 4.50 |
| Niidlekuchen von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach | 3.00 |



BANKETTMENÜS

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

Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Saisonaler Blattsalat Schlossdressing hausgemachtes Knäckebrot saisonale Garnituren vom Bio Hof Löffel | 14.00 |
| Sellerie-Apfelcarpaccio Salzgegarter Sellerie Apfelgel Bio Haferflockencrumbel Zitronenöl | 16.00 |
| Geräucherter Quinoa serviert mit geröstetem Sauerteigbrot Belperknolle marinierte Salatblätter Hausgemachte Senfmayo | 17.00 |
| Abgeflämte Blaue Meise Blauschimmelkäse von den Affineuren Jumi Emmentaler Honig geröstetes Leinsamenbrioche Emmentaler Thymian-Honig Senf | 19.00 |
| Schangnauer Burrata aus Kuhmilch Marinierte Salatblätter Kräuter-Vinaigrette Olivenmarmelade | 19.00 |
| Carpaccio vom Emmentaler Rind Zitrus-Vinaigrette Alpkäse Bio Haferflockencrumbel Rucola | 21.00 |
| Dünn aufgeschnittenes Kalb aus dem Oklahomasmoker Kräutervinaigrette Brotchip hausgemachte Zitronenmayonnaise | 23.00 |
| Hausgebeizter Swiss Lachs und Bio Rande Mandel-Kräutermilch Bio-Haferflockencrumbel Kräutersalat Hausgemachte Zitronenmayo | 24.00 |
| Suppen | |
| Sellerieessenz Geröstetes Sellerieantipasti Kräuter Kümmel | 16.00 |
| Geflügelessenz mit Thymiansenf aus dem Emmental von Legehennen aus dem Emmental Backerbsen Kräuter | 17.00 |
| Maiscrèmesuppe mit Popcorn Kräuter Croutons Kokosnuss | 16.00 |
| Randen-Apfelsuppe Maggiapfeffer Belperknolle Kräuter | 16.00 |
| Juni bis August | |
| Kirschgazpacho Sauerkirschen-Chilligel Croûtons Kräuter | 16.00 |
| September bis Dezember | |
| Gesmokte Kürbissuppe 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 Emmentaler Polenta Wasabihollandaise salzgegarnte Karotte | Zwischengang 16.00 Hauptgang 36.00 |
| Bio-Dinkelrisotto aus Hettiswil mit Zitrus und Thymian Frischkäse Spinat und saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel Parmesan | Zwischengang 18.00 Hauptgang 38.00 |
| Bio Rande und Hausgemachte Bio Erbsen Falläffel aus dem Gürbetal Bio Randen-Erbsen Hummus saisonales Gemüse von unserem Bio Hof Vegi Jus | Zwischengang 18.00 Hauptgang 38.00 |
| Safran-Tagliatelle Safransud Nuss-Vinaigrette Zitronenöl | Zwischengang 18.00 Hauptgang 38.00 |
| Pasta & Pilze Papardelle gebratene Bio Mischpilze gepickelte rote Zwiebel Karamellisierte Baumnüsse | Zwischengang 18.00 Hauptgang 38.00 |
| Gebratener Swiss Lachs aus Lostallo Risotto vom Venerereis mit Frischkäse gedünsteter Mangold Beurre blanc | Zwischengang 24.00 Hauptgang 48.00 |
| Gebratener Emmentaler Zander Beurre blanc Kräuterkartoffelstock Spinat | Zwischengang 26.00 Hauptgang 56.00 |



BANKETT MENÜS

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

Hauptgänge Fleisch

| | |
|---|---------------|
| Tafelspitz vom Rind Zitronen-Schwarzteesauce Bouillonkartoffeln saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel | 38.00 |
| Geschmortes Schweizer Huhn und Maisschnitte aus dem Emmental Salzgegarnte Karotten creme Fraiche und Bio Lauchgrün dunkle Schokolade | 42.00 |
| Zweierlei vom Schweizer Säuli und Bio Erbsen aus dem Gürbetal Schweinehalsbraten aus dem Ofen und ein geschmortes Ragout an einer Pilzsauce Bio Randen-Erbsen Hummus saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel | 46.00 |
| Zweierlei vom Schweizer Lamm und der Süsskartoffel Lammgigot aus dem Smoker und 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 | 54.00 |
| Zweierlei vom Schweizer Rind Rosa gebratenes Entrecôte Sauce Hollandaise Geschmortes vom Rind Jus Kartoffelgratin saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel | 56.00 |
| Mögen Sie einen Nachservice? Gerne servieren wir Ihnen Fleisch, Gemüse sowie die gewählten Beilagen oder Bärnerfrites oder geniessen Sie nur unsere regionalen Bärnerfrites | 10.00 5.00 |



BANKETT MENÜS

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

Desserts

| | |
|---|-------|
| Trilogie vom Bio Hafer & Emmentaler Honig & Rahm Hafer-Cookie Emmentaler Honig Thymian Pannacotta Gewürz-Orangenkompott | 17.00 |
| Espresso-Tiramisu Mascarpone Bio-Espresso Rahm | 18.00 |
| Schwarzwälder und Sauerkirsche Dunkle Felchelin Schokolade Bisquit Kompott Glace | 18.00 |
| Crema Catalana mit Tonkabohnen Gesalzene Karamelglace Crumbel | 19.00 |
| Linzertörtli & Erdbeere (Mai bis September) Buttercrème frische Erdbeeren Erdbeersorbet Minzpesto | 19.00 |
| Tea Time Hausgemachter Cheesecake Zitronen-Schwarztee Joghurt Glace und Crumbel | 19.00 |
| Dessert-Variation Schokoladen Brownie Bio-Hafercookie & Zitronen Thymian Panna Cotta mit Emmentaler Honig Himbeer pâte de fruit saisonales Sorbet | 21.00 |
| Käseplatte (5 Sorten) von den Jumis Emmentaler Trüffelbrot Früchtebrot Dörrfrüchte & Nüsse - pro Portion | 24.00 |



UNSERE BUFFET-EMPFEHLUNG FÜR SIE

Kaltes

Gesmokte Bio-Aubergine mit Kräuterpesto und Limetten | Cranberries | Rucola | Tomate | Minze
Bunter Orecchiette-Salat mit Mais | Kräuterdressing | Peperoni | saisonalen Früchten
Bio Coleslawsalat mit Mais
Bio Peperoni-Bohnen-Hummus mit geröstetem Bio-Fenchel | Balsamico | Nüsse | Spinat
Bio Tomatensalat mit Mozzarella | Basilikum | gerösteten Kernen
Bio Mischsalat vom Bio Hof
Geröstete Kernen, gehackte Zwiebeln und Eier
French- und Italiendressing

Saucen

Barbecuesauce
Sauerrahmdipp mit Schnittlauch
Kräuterbutter
Chimichurri
Cocktailsauce

Beilagen

Kartoffeln aus dem Ofen
Marinierte Maiskolben
Brot „vo üsem Beck“

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

Süsses

Italienische Gelati vom Glacewagen zum Selbernehmen

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



SMOKER IM SCHLOSSPARK

APRIL-OKTOBER

Kaltes

Gesmokte Bio-Aubergine mit Kräuterpesto und Limetten | Cranberries | Rucola | Tomate | Minze
Bunter Orecchiette-Salat mit Mais | Kräuterdressing | Peperoni | saisonalen Früchten
Bio Coleslawsalat mit Mais
Bio Peperoni-Bohnen-Hummus mit geröstetem Bio-Fenchel | Balsamico | Nüsse | Spinat
Bio Tomatensalat mit Mozzarella | Basilikum | gerösteten Kernen
Bio Mischsalat vom Bio Hof
Geröstete Kernen, gehackte Zwiebeln und Eier
French- und Italiendressing

Saucen

Barbecuesauce
Sauerrahmdipp mit Schnittlauch
Kräuterbutter
Chimichurri
Cocktailsauce

Beilagen

Kartoffeln aus dem Ofen
Marinierte Maiskolben
Brot „vo üsem Beck“

Preis pro Person CHF 48.00 (zzgl. Fleischauswahl)
Buchbar ab 30 Personen

SMOKER IM SCHLOSSPARK

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

Graubündner Fisch

Swiss Lachs aus Lostalio mit Haut

Vegetarisch

Cashew Grillkäse von New Roots aus Oberdiessbach
Emmentaler Tofu vom Bio Hof Trimstein



DESSERTBUFFET SCHLOSS HÜNIGEN

Himbeer Tartelette

Schokoladen brownie mit dunklem Schokoladen Mousse von der Felchlin Schokolade

Hafer-Cookies Zartbitterschokolade und Honig Thymian Panacotta

Himbeer pâtes de fruits

Hausgemachter Cheesecake und Fruchtgelee

Crema Catalana mit Tonkabohnen

Schoko-Cranberryscrunchies

Bio-Espresso Tiramisu

Mini Cremeschnitten

Saisonale Früchte Etagere

Preis pro Person CHF 29.00

Buchbar ab 30 Personen

SUPLÉMENT ZUM DESSERTBUFFET

Italienische Gelati vom Glacewagen - Selbstbedienung

Italienische Gelati vom Glacewagen zum Selbernehmen - pro Person 8.50

Käseplatte von den Jumis (5 Sorten)

Emmentaler Trüffelensenf | Früchtebrot | Dörrfrüchte & Nüsse - pro Portion 24.00

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Portion 4.50

Dreierlei Truffes „vo üsem Beck“

pro Portion 5.00

Weisses Moccamousse von der Felchlin Schokolade

pro Portion 6.00

Gefüllte Profiterolle mit Himbeeren (2 Stück pro Person)

pro Portion 6.00



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 Patisserie Weltmeisters von 2007 überraschen.

Dessertbuffet „à la Mürner“ CHF 38.50 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
Wienerli | Brötli | Gurken | Zwiebeln | Ketchup | Mayonnaise | Senf 14.00

Veganer Hotdog
Salzgegarte Bio Karotte | Brötli | Cashew Crème fraîche aus Oberdiessbach
Rotkohlsalat | Gurken | Zwiebeln 9.00

Chilli con Carne

Bohnen | Rindfleisch | Brotauswahl 14.00

Fleischiges

Fleischkäse am Stück gebacken | Mütschli | süsser Senf 16.00
Curry-Schlossbratwurst mit unserer hausgemachte BBQ-Sauce nach Geheim Rezept 6.00

Mitternachtsplättli

Emmentaler Rohschinken | Trockenfleisch | Wasserbüffel Trockenwurst aus Schangnau
Käse-Auswahl (4 Sorten) von den Affineuren Jumi
Auswahl an verschiedenen Broten von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach 28.00

Gebackenes

Blech-Käsekuchen 5.50
Blech-Quiche mit Gemüse 5.50
Falaffel & Hummus von den Bio Eiweiss Erbsen aus dem Gürbental 6.00
Schinkengipfeli 6.50
Gemüsekipfeli 6.00



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 68.00 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

Niidlekuchen von unserem Beck

CHF 78.00 pro Person

Klassisch

Schlosssalat vom Bio Hof,
Brotauswahl vom Beck

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

Bio-Espressotiramisu

CHF 128.00 pro Person

Festlich

Schlosssalat vom Bio Hof,
Brotauswahl vom Beck

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

Niidlekuchen von unserem Beck

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 einer Tavolata oder unserer „Grillade au Château“.

Tavolata bis 30 Personen

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

Die Gerichte kommen in Schalen und Platten auf den Tisch und jeder bedient sich nach Lust und Laune, schenkt sich den Wein gegenseitig ein, lacht und genießt das feine Essen.

„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.

