



SCHLOSS  
HÜNINGEN

---

## KULINARISCHES

---

2026



BOUTIQUE HOTEL SCHLOSS HÜNINGEN | Freimettigenstrasse 9 | 3510 Konolfingen  
[www.schlosshuenigen.ch](http://www.schlosshuenigen.ch) | [hotel@schlosshuenigen.ch](mailto: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 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) mit Honig aus dem Schlosspark, Trockenfrüchte und Emmentaler wild Heidelbeeren Senf Sauerteigbrot	65.00
Apéro-Plättli	28.00
Emmentaler Rohschinken   Trockenfleisch   Bio Trockenwurst aus Wichtrach	
Käse-Auswahl (4 Sorten) von den Affineuren Jumi	
Auswahl an verschiedenen Brotarten von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach	

## Kalte Köstlichkeiten

Mariniert Feta   Dörrpflaume mit Minze und Sesam	5.00
Crostini Bio Ziegenfrischkäse   eingelegte Gurken   Pesto	6.00
Toast Sandwich Schinken   fermentierte Zitronen Mayonnaise (2 Stück)	7.50
Toast Sandwich mit Käse   Zwiebelkonfit   fermentierte Zitronen Mayonnaise (2 Stück)	6.50
Croissant gefüllt mit Trockenfleisch und Käse	7.50
Marinierte Bio Tomaten   Balsamico   Oliven Öl   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   dazu einen Kräuter Sauerrahm	5.50
Schweizer Bio Honig Melone mit Rohschinken (Erhältlich von Juli bis September)	7.50
Selbstgemachte Flütes (3 Stück)	4.50
Schweizer Haselnüsse aus Zäziwil - Salzig geröstet	3.50
Schweizer Bio Tortilla Chips Bar	9.50
Oliven Tapenade   eingemachte Tomaten Salsa   Quark Dip   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 Süppchen (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



pro Person

## Süßes

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
Niddlekuchen von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach (ab 10 Personen)	3.00
Schokoladen-Mini-Croissant	5.50



# BANKETTMENÜS

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

## Vorspeisen

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

## Suppen

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

# BANKETTMENÜS

DIE BANKETTVORSCHLÄGE 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 Salzgegarte Bio Karotte	Hauptgang 36.00
Bio-Dinkelrisotto aus Hettiswil mit gebackenem Bio Tofu aus Trimstein	Zwischengang 18.00
Zitrus und Thymian I Frischkäse	Hauptgang 38.00
Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel I Parmesan	
Bio Rande und Hausgemachte Bio Erbsen Fallaffel aus dem Gürbetal	Zwischengang 18.00
Bio Randen-Erbsen Hummus I Saisonales Gemüse von unserem Bio Hof	Hauptgang 38.00
Vegi Jus	
Safran-Tagliatelle und gebratener Apfel aus Zäziwil	Zwischengang 18.00
Safransud I Saisonales Gemüse vom Bio Hof	Hauptgang 38.00
Zitronenöl und Belperknolle von den Affineuren Jumis	
Zitronen-Ricotta Ravioli	Zwischengang 18.00
Schlossberger-Käse Schaum I Apfel aus Zäziwil I Saisonales Bio Gemüse	Hauptgang 38.00
geröstete Baumnüsse	
Gebratener Swiss Lachs aus Lostallo	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 BANKETTVORSCHLÄGE 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 dunkeler Schokolade | Maisschnitte aus dem Emmenthal  
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 Mandelkroquette | 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 BANKETTVORSCHLÄGE GELTEN AB 10 PERSONEN. ES IST FÜR ALLE EIN EINHEITLICHES MENÜ AUSZUWÄHLEN

## Desserts

Appelpie und Vanille	
Apfelstreuselkuchen   Vanilleglace   Meringue und Karamell	17.00
Espresso-Tiramisu	
Mascarpone   Bio-Espresso   Rahm	16.00
Schwarzwälder und Sauerkirsche	
Dunkle Felchelin Schockolade   Bisquit   Kompott   Glace	18.00
Crème Brûlée	
mit saisonalem Früchte-Kompott   Rahm	16.00
Linzertörtli & Erdbeere (Mai bis September)	
Vanille Crème   Frische Erdbeeren   Erdbeersorbet   Minzpesto	19.00
Tea Time	
Hausgemachter Cheesecake   Himbeergel   Himbeersorbet   Crumble	19.00
Dessert-Variation	
Schokoladen Brownie   Hausgemachter Cheesecake und Fruchtgelee	
Himbeer pâte de fruit   Saisonales Sorbet	21.00
Käseplatte (5 Sorten) von den Jumis	
Emmentaler Trüffelsenf   Früchtebrot   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 Mozarella 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-Buffet pro Person	118.00
Preis Vegi-Buffet pro Person	78.00
Buchbar ab 30 Personen	



# GRILLADE AU CHÂTEAU

AUS DEM OKLAHOMASMOKER

## 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 Mozarella 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)

APRIL-OKTOBER

Buchbar ab 30 Personen

## 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 früchte 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 Patisserie 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

## Süppli

Tomatencremesuppe mit Knobli Baguette

12.00

## Warne Köstlichkeiten

Curry-Schlossbratwurst mit unserer hausgemachten BBQ-Sauce nach Geheimrezept

6.00

Gefüllte Wraps mit Mozarella-Dörtomaten

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 Brot 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



BOUTIQUE HOTEL SCHLOSS HÜNIGEN | Freimettigenstrasse 9 | 3510 Konolfingen  
[www.schlosshuenigen.ch](http://www.schlosshuenigen.ch) | [anlass@schlosshuenigen.ch](mailto:anlass@schlosshuenigen.ch)