



WEIHNACHTSMENÜ 2026

Weide

Terrine «fait maison»
Bio-Rind | Kornellkirschen | Girsch
lactofermentiert | Schweizer Bio-Agrumen
CHF 22.00

Mistkrazierli vom Biohof Löffel
Brüstchen | Pulled-Poulet | Vogelbeeren
Kürbis-Gnocchi
CHF 19.00

Weisses Feigensorbet
CHF 8.00

«Rôti de Noël»
Gespickter Bio-Rindsbraten | Bio-Säulibraten vom
Oklahomasmoker | Geschmortes Bio-Rotkraut
Jus | Steinpilzkuchen
CHF 54.00

Winter Schlosszauber
Maronimousse | Eichelbisquit | Glühwein Glace
Merengue | Lavendel-Tymiansud
CHF 18.00

Käse-Dessert
«Dr Bsoffnig» von den Affineuren Jumi
Sauerkirsche | Chilli
CHF 19.00

Garten

Schweizer Bohnen-Tempeh
Kornellkirschen | Girsch laktofermentiert
Schweizer Bio-Agrumen
CHF 18.00

Okarapraline im Kunspermantel
Hausgemachte Kürbis-Gnocchi
Weissweinschaum | Vogelbeeren
CHF 18.00

Weisses Feigensorbet
CHF 8.00

Geschmorter Bio-Kohlrabi
Geschmortes Bio-Rotkraut | Steinpilzkuchen
Vegi-Jus
CHF 42.00

Winter Schlosszauber
Maronimousse | Eichelbisquit | Glühwein Glace
Merengue | Lavendel-Tymiansud
CHF 18.00

Käse-Dessert
«Dr Bsoffnig» von den Affineuren Jumi
Sauerkirsche | Chilli
CHF 19.00

Menü in 6 Gängen CHF 137.00
Vegetarisches Menü in 6 Gängen CHF 120.00



SCHLOSS
HÜNIGEN

Freimettigenstrasse 9 | 3510 Konolfingen | www.schlosshuenigen.ch | hotel@schlosshuenigen.ch