

ROOMSERVICE-KARTE

Wir servieren unsere Snacks von 14 -21 Uhr

BIO SCHLOSS-SALAT

Kürbisdressing | saisonales Gemüse | Zäziwiler Haselnussgranola mit Kürbiskernen
Salade bio | dressing à la courge | légumes de saison | granola aux noisettes de Zäziwil et graines de courge
Organic castle salad | pumpkin dressing | seasonal vegetables | hazelnut from Zäziwil and pumpkin seed granola

18

SAISONALE SUPPE NACH TAGESANGEBOT

Unser Serviceteam berät Sie gerne.
Soupe de saison selon l'offre du jour | notre équipe de service se fera un plaisir de vous conseiller.
Seasonal soup according to daily offer | our service team will be happy to advise you.

16

BIO-FRISCHKÄSE AUS SCHÜPBACH

Bio-Rosmarin-Kürbispesto | Emmentaler Trüffelsenf | Maggiapfeffer
Fromage frais de Schüpbach | pesto bio de courge au romarin | moutarde à la truffe de l'Emmental | poivre de Maggia
Organic fresh cheese from Schüpbach | organic rosemary pumpkin pesto | Emmental truffle mustard | Maggia pepper

18

BIO-TROCKENFLEISCH VOM SCHWEIKHOF

Aufgeschlagene Salzbutter | Bio-Lauchöl
Viande séchée bio de la ferme Schweikhof | beurre salé fouetté | huile de poireau bio
Organic dry-cured meat from Schweikhof | whipped salted butter | organic leek oil

26

SCHLOSS-FOCACCIA

Focaccia aus der Schlossküche | Bio-Trockenwurst aus Wichtrach
oder Bio Mostbröckli oder Käse von den Affineure Jumi
Frischkäse | Salat | hausgemachtes gepickeltes Gemüse
Focaccia de la cuisine du château | saucisse sèche bio de Wichtrach ou viande séchée ou fromage des affineurs Jumi
fromage frais | salade | légumes à la moutarde picklés maison
Focaccia from the castle's kitchen | organic dried sausage from Wichtrach or cured meat or cheese from Jumi affineurs
cream cheese | salad | homemade pickled mustard vegetables

26

«VIN CUIT» BIO-PULLED PORK IN HEISSEN DAMPFNUDELN

Eingelegter Bio-Weisskohl | hausgemachte Bio-Miso-Mayonnaise
Pulled pork bio au vin cuit dans des pains vapeur | chou blanc bio mariné | mayonnaise maison au miso bio
Organic «Vin cuit» pulled pork in steamed buns | pickled organic white cabbage | homemade organic miso mayonnaise

29

SCHWEIZER EGLI-KNUSPERLI

Hausgemachte Mayonnaise | fermentierte Salzzitrone
Beignets de filets de sandre | mayonnaise maison | citron salé fermenté
Crispy Zander | homemade mayonnaise | fermented salted lemon

34



BIOCUISINE



HIER WERDEN ZU 60-90 %
BIO-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE VERWENDET.

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt und sind in CHF | Herkunft von Fleisch, Fisch, Geflügel sowie Milchprodukte, Gemüse und Früchte ist die Schweiz.
Teilen Sie uns mit, ob Allergien oder Intoleranzen vorliegen. Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft.

Ab 18.00 bis 21.00 Uhr servieren wir Ihnen zusätzlich folgende Feinheiten:

HAUSGEMACHTE TRÜFFELPASTA

Bio Schwarzer Knoblauch | gebratene Eierschwämmli
Pâtes maison à la truffe | ail noir bio | chanterelles poêlées
Homemade truffle pasta | organic black garlic | sautéed chanterelles

36

VEGETARISCHES GERICHT NACH TAGESANGEBOT

Unser Serviceteam berät Sie gerne.
Plat végétarien selon l'offre du jour | notre équipe de service se fera un plaisir de vous conseiller.
Vegetarian dish according to daily offer | our service team will be happy to advise you.

42

ZARTES RAGOUT VOM BIO-RIND AUS SCHÜPBACH

Sauerrahm | gepickelte rote Zwiebeln | geröstetes Focaccia
Ragoût tendre de bœuf bio de Schüpbach | crème acidulée | oignons de printemps | focaccia grillée
Tender organic beef ragout from Schüpbach | sour cream | spring onions | toasted focaccia

48

MINI PATISserie VON ROLF MÜRNER

Petit dessert de Rolf Mürner
Small dessert from Rolf Mürner

12

EICHEL-EISKAFFEE "SCHLOSS HÜNIGEN"

mit gerösteten Eicheln | Holunderbeeren aus dem Schlosspark | Ohne Kaffee
Café glacé aux glands "Schloss Hünigen" | glands grillés | baies de sureau du parc du château | sans café
Acorn iced coffee "Schloss Hünigen" | roasted acorn | elderberries from the castle park | coffee-free

14

VERMICELLES

Meringue | Warmes Beerenkompott
Meringue | compotée chaude de fruits des bois
Meringue | warm berry compote

16

TARTE AU VIN CUIT

Glühweinglace mit einem Hausgemachten Pumpkin Spice Cappuccino
Glace au vin chaud avec un pumpkin spice cappuccino fait maison
Mulled wine ice cream with a homemade pumpkin spice cappuccino

18

SELBSTGEMACHTE BIO-SORBETS & GLACES

Bio-Quittensorbet mit hausgemachtem Quitten-Likör
sorbet au coing bio avec liqueur de coing maison
organic quince sorbet with homemade quince liqueur

Bio-Bratapfelsorbet
sorbet à la pomme bio au four
organic baked apple sorbet

Bio-Birnensorbet mit Williams
sorbet à la poire bio avec Williams
organic pear sorbet with Williams

12

Honiglace aus unserem Schlosspark
glace au miel de notre parc du château
honey ice cream from our castle park

Bio-Eichel – Fior di Latte
glace bio au gland – Fior di Latte
organic acorn – Fior di Latte

Zäziwiler Haselnussglace
glace à la noisette de Zäziwil
hazelnut ice cream from Zäziwil

13