

Abendmenü

Nüssler Salat mit Ei und Speck

Rüebli- und Ingwer-Kokos-Espuma

Rindsentrecôte 160g vom Lava-Grill

mit zwei Schlosddips, Bärner Frites und Gemüsebouquet

oder

Kräiliger-Forellenfilet auf Safranrisotto

Beurre Blanc und Lauchjulienne

Emmentaler Hip-Hop Käseteller

Käse aus der Region

Der Emmentaler wird während dem Reifeprozess mit Hip-Hop bespielt

Soufflé Glacé Grand Marnier

5 Gänge

79.—

4 Gänge

69.—

3 Gänge

59.—

Salate und Vorspeisen

Rüebli- suppe mit Ingwer-Kokos Espuma	11.50
Nüssler Salat mit Ei und Speck	14.50
Caesar Salat Bunter Blattsalat, Schloss-Croûtons, gehobelter Parmesan mit Speck und Caesar Dressing	15.50
vegetarisch	13.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen an Hausdressing	8.50
Gemischter Salat Saisonale Rohkost- und Blattsalate an Hausdressing	11.50
Vesperplatte mit Käse und Fleischspezialitäten aus der Region, auch zum Teilen	22.50
Rauchforellen-Tatar von der Kräiliger Forelle Saisonale Blattsalate an Hausdressing	18.50
Beefsteak-Tatar mit Toast und Butter, mild oder rassig gewürzt	19.50

Klassiker

Beefsteak-Tatar mit Toast und Butter, mild oder rassig gewürzt	32.50
Gehacktes vom Schweizer Rind mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmus	19.50
Geschmorte Kalbsbacken an Rotweinjus mit Pilzrisotto und Gemüsebouquet	42.50

Vom Lava-Grill

Schlossburger medium gebraten mit Bärner Frites gefüllt mit Coleslaw, Emmentaler-Käse, Tomate, Essiggurke, Zwiebelkonfit im Sesam Bun, dazu Haus Tartar Sauce	24.50
Emmentaler Kräuter-Kalbsbratwurst mit geschmorten Birnen und Rösti	19.50
Anke Läberli vom Kalb mit Butterrösti	29.50
Rindsentrecôte 200g mit Zwei Schloss-Dips; Barbecue Kräuterquark mit Bärner Frites und Gemüsebouquet	48.—
Ganze Kräuter Forelle aus Kräilingen mit Kräuter Quark und Grillgemüse	35.50
Forellenfilet auf Safranrisotto Beurre Blanc und Lauchjulienne	38.50

Vegetarischer Gerichte

Veganer Burger	24.50
gefüllt mit Coleslaw, Blattsalat, Tomate, Essiggurke, Zwiebelkonfit im Ciabatta Bun, dazu Bärner Frites	
Grilliertes Saisongemüse mit Belper Knolle	23.50
dazu zwei Schloss Dips: Barbeque Kräuterquark und überbackene Polenta	
Sämiges Weisswein-Risotto mit sautierten Waldpilzen	24.00

Kinderkarte

Portion Bärner Frites	7.—
Chicken Nuggets	12.—
mit Bärner-frites, Mayonnaise und Ketchup	
Gehacktes vom Schweizer Rind	12.—
mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmus	

Herkunftsdeklaration

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Forellen	Kräiligen BE, Schweiz

Dessert

Tageskuchen Schokolade, Zwetschge, Kirsche, Apfel	6.50
Grosis Brönnti Creme mit Rahm	11.50
Soufflé Glace Grand Manier	14.50
Emmentaler Meringue mit saisonalen Früchten und Schlagrahm	12.50
Vermicelles klein mit Schlagrahm und Meringue	8.50
Portion Vermicelles mit Schlagrahm und Meringue	11.00
Coupe Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm und Meringue	12.50
Glace-Aromen Schokolade Erdbeer Vanille Kaffee unser Hit-Aroma: Doppelrahmglace mit Meringuesstückchen und Caramelsauce	
Sorbet-Aromen Zitronen-Goldmelissen Sorbet Himbeersorbet	
pro Kugel	4.20
Portion Schlagrahm	1.50