

## Abendmenü

---

**Nüssler Salat mit Ei und Speck**

\*\*\*

**Rüebli-suppe mit Ingwer-Kokos-Espuma**

\*\*\*

**Rindsentrecôte 160g vom Lava-Grill**

mit zwei Schlossdips, 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

---

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

## Klassiker

---

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

## Vom Lava-Grill

---

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

## Vegetarischer Gerichte

---

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

## Kinderkarte

---

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

## Herkunftsdeklaration

---

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

## Dessert

---

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