



VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

Schloss Tatar | Karamellierte Perlzwiebeln | Belperknolle G | L 60 g 25.-
Castle Tatar | Caramelised pearl onions | Belp cheese 120 g 31.-
Tartare du château | Oignons perlés caramélisés | Boule de Belp 180 g 37.-

Birken geräucherte Lachsforelle von Wilderswil | Blinis | Kräuteröl | Yuzu G | L 23.-
Birch smoked salmon trout from Wilderswil | Blinis | Herb oil | Yuzu
Truite saumonée fumée au bouleau | Blinis | Huile aux herbes | Yuzu

Oona Kaviar N°103, 30 g | Hausgemachte Blinis (für 2 Personen) G | L 115.-
Oona Caviar N°103, 30 g | Homemade blinis (for 2 people)
Oona Caviar N°103, 30 g | Blinis maison (pour 2 personnes)



Gepickeltes Gemüse | Krattiger Hartkäse | Brotchip G | L | V 19.-
Pickled vegetables | Krattiger hard cheese | Bread chip
Légumes piqués | Fromage de Krattigen | Chips de pain

Die Vorratskammer war immer gut gefüllt mit sauer eingelegtem Gemüse, jahreszeitlich angepasst. Es wurde gerne als eine von mehreren Vorspeisen gereicht, da es appetitanregend galt und Lust auf mehr machte.

The pantry was always well stocked with pickled vegetables, seasonally adapted. It was gladly served as one of several appetizers, as it was considered appetizing and made people want more.

Le garde-manger était toujours bien rempli de légumes au vinaigre, adaptés à la saison. On le servait volontiers comme une entrée parmi d'autres, car il était considéré comme appétissant et donnait envie d'en reprendre.

SALAT | SALAD | SALADE

Grüner Salat | Belperknolle | Kerne

Green salad | Belp cheese | seeds

Salade verte | Boule de Belp | Graines

L | V

11.50

SUPPEN | SOUPS | SOUPES

Tagessuppe

Soup of the day

Soupe du jour

G | V

10.50



Berner Zunftsuppe

Bernese Guild Soup

Soupe de la corporation bernoise

14.50

Zünfte entstanden im Mittelalter als Vereinigung von Handwerkern und Kaufleuten. Bei Ihren Zusammenkünften. Gerne sassen die Zünftler nach ihren Versammlungen bei einem feinen Essen und einem guten Tropfen zusammen. Sicherlich hätten sie auch diese feine Suppe gern genossen.

Guilds originated in the Middle Ages as an association of craftsmen and merchants. At their meetings. The guildsmen liked to sit together after their meetings with a fine meal and a good drop. Surely they would have enjoyed this fine soup as well.

Les guildes sont nées au Moyen Âge en tant qu'association d'artisans et de commerçants. Lors de leurs réunions. Après leurs réunions, les membres des guildes aimaient se retrouver autour d'un bon repas et d'une bonne bouteille. Ils auraient certainement aimé déguster cette délicieuse soupe.

HAUPTSPEISEN | MAINS | PLATS PRINCIPAUX

Kalbssteak 200 g | Morchelrahmsauce | Marktgemüse | Bratkartoffeln G | L 55.-
Option: SURF AND TURF MSC Rocklobster | Hummer Tristan 90g +19.50
Veal steak 200g | Morel cream sauce | Market vegetables | Fried potatoes
Option: SURF AND TURF MSC Rocklobster | Lobster Tristan 90g
Steak de veau 200g | Sauce aux morilles | Légumes du marché |
Pommes de terre sautées
Option : SURF AND TURF MSC Rocklobster | Homard Tristan 90g

Casarecce | Rindsfiletstreifen | Portweinjus G | L 39.-
Casarecce | Beef fillet strips | Port jus
Casarecce | lamelles de filet de bœuf | jus au porto



Geschmorte dicke Rippe vom Schwein | Rahm | Wirz | Kartoffelstampf G | L 42.-
Braised thick rib of pork | cream | savoy cabbage | mashed potatoes
Côte épaisse de porc braisée | Crème | Chou frisé | Purée de pommes de terre

Aristokratische Gäste wurden auf Schloss Oberhofen mit feinsten Küche bewirtet. Lange und langsam geschmortes Schweinefleisch wurde damals gerne mit frischen Gemüsesorten aus dem heimischen Garten serviert.

Aristocratic guests were served the finest cuisine at Oberhofen Castle. Long and slowly braised pork was popularly served with fresh vegetables from the home garden at that time.

Au château d'Oberhofen, les hôtes aristocratiques se régalaient d'une cuisine raffinée. La viande de porc longuement et lentement mijotée était alors volontiers servie avec des légumes frais du jardin local.

HAUPTSPEISEN | MAINS | PLATS PRINCIPAUX

Gebratenes Saiblingsfilet vom Lombach | Marktgemüse | Casarecce G | L 46.-
Roasted char fillet from the Lombach | Market vegetables | Casarecce
Filet d'omble chevalier du Lombach rôti | Légumes du marché | Casarecce

Eglifilets aus Ringgenberg | Kräuterrahmsauce | Marktgemüse | Casarecce G | L 52.-
Eglifilets from Ringgenberg | Herb cream sauce | Vegetables | Casarecce
Filets de perche de Ringgenberg | Sauce crème aux herbes | Légumes du marché | Casarecce



Brennessel-Mangold-Knödel | Wachholder-Rahmsauce | Favabohnen G | L | V 31.-
Nettle and chard dumplings | Juniper cream sauce | Fava beans
Quenelles d'orties et de blettes | Sauce à la crème au genièvre | Fèves

Aus dem Garten direkt auf den Tisch: Im 19. Jahrhundert gehörte der Küchengarten zur Parkanlage. Frisch geerntet wurden die verschiedenen Gemüsesorten vom Koch direkt für die Herrschaften verarbeitet. Sicherlich hätten die noblen Gäste auch diese Kreationen geschätzt.

From the garden straight to the table: In the 19th century, the kitchen garden was part of the park. Freshly harvested, the different types of vegetables were processed by the cook directly for the gentlemen. Surely the noble guests would have appreciated these creations as well.

Du jardin directement à la table : au 19e siècle, le jardin de la cuisine faisait partie du parc. Fraîchement récoltés, les différents légumes étaient préparés par le cuisinier directement pour les seigneurs. Il est certain que les hôtes nobles auraient également apprécié ces créations.

SCHLOSS RESTAURANT SPEZIALITÄTEN

Chateaubriand (ab 2 Personen), Portweinjus Sauce Béarnaise Marktgemüse und Beilage nach Wahl: Casarecce, Kartoffelstampf oder Pommes frites Chateaubriand (from 2 persons), port wine jus Béarnaise sauce Market vegetables and side dish of your choice: Pasta, mashed potatoes or French fries Chateaubriand (à partir de 2 personnes), jus au porto sauce béarnaise Légumes du marché et au choix: Casarecce, purée de pommes de terre ou frites	G	64.00 pro Person
Sellerie Variation: Gebraten Gezupft Purée Chip Eingelegte Apfelschnitze Federkohl Kräuteröl Variation of celery: Roast Stuffed Purée Chip Marinated apple slices Cabbage plume Herb oil Variation de céleri : Rôti Épaulé Purée Chip Tranches de pommes marinées Chou plume Huile aux herbes	L Vegan	33.00
2 Rocklobster Hummerschwänze 180 g, Spinat Kartoffel-Estragon-Stampf Citrus-Beurre Noisette 2 Rocklobster lobster tails 180 g, spinach potato tarragon mash citrus beurre noisette 2 queues de homard Rocklobster 180 g, Épinards Purée de pommes de terre à l'estragon Noisette aux agrumes	L	54.00

DESSERT

Canelés de Bordeaux | Weisse Schokoladen Ganache Monté | Gebrannte Mandeln

Canelés de Bordeaux | White Chocolate Ganache Monté | Almonds
Canelés de Bordeaux | Ganache Monté au chocolat blanc | Amandes

G | L 17.-
1/2 PORT. 11.-



Mittelalter Safran-Nidle-Kuchen

Middle Ages Saffron Nidle Cake
Gâteau médiéval au safran et à la crème

G | L | V 8.50

Regionale Käse Variation | Früchtebrot | Chutney | Nüsse

Regional cheese variation | Fruit bread | Seasonal chutney | Nuts
Variation de fromages régionaux | Pain aux fruits | Chutney de saison | Noix

G | L | V 18.-



Helene's „Crème Bavaois aux Oranges“

Helene's "Crème Bavaois aux Oranges"
La „Crème bavaoise aux oranges“ d'Hélène

G | L | V 16.-

Bereits 1844 kaufte der preussische Graf Albert Alexander de Pourtalès, Vater von Helene, Schloss Oberhofen und liess es als familiären Sommerresidenz umbauen. 1867 begegnete Helene erstmals Ferdinand Graf von Harrach. In Oberhofen zu Besuch, hielt der Kunstmaler während einer Wanderung auf den Niesen um die Hand der jungen Gräfin an. Die Hochzeit fand am 26. August 1868, auf Schloss Oberhofen statt, an welchem ihr Lieblingsdessert «Crème Bavaois aux Oranges» serviert wurde.

In 1844, the Prussian Count Albert Alexander de Pourtalès, Helene's father, bought Oberhofen Castle and had it converted into a family summer residence. Helene first met Count Ferdinand von Harrach in 1867. Visiting Oberhofen, the painter asked the young countess for her hand in marriage during a hike up the Niesen. The wedding took place on 26 August 1868, at Oberhofen Castle, at which her favourite dessert "Crème Bavaois aux Oranges" was served.

En 1844, le comte prussien Albert Alexander de Pourtalès, père d'Hélène, acheta le château d'Oberhofen et le fit transformer en résidence d'été familiale. En 1867, Hélène rencontra pour la première fois Ferdinand, comte de Harrach. En visite à Oberhofen, le peintre en bâtiment demanda la main de la jeune comtesse lors d'une randonnée sur le Niesen. Le mariage eut lieu le 26 août 1868, au château d'Oberhofen son dessert préféré "Crème bavaoise aux oranges" fut servi.

Legende

Deklaration Herkunft | Declaration origin | **Déclaration d'origine** :

Rind | **Kalb** | **Schwein** | **Geflügel** | **Fisch** | **Kaviar** : **Schweiz**

Beef | Veal | Pork | Poultry | Fish | Caviar : Switzerland

Bœuf | Veau | Porc | Volaille | Poisson | Caviar : Suisse

Allergene | Allergens | **Allergènes** :

V = Vegetarisch

L = mit Laktose

G = mit Gluten

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

V = Vegetarian dish

L = Dish with lactose

G = Dish with gluten

Our staff will be happy to advise you regarding food allergies.

V = **Végétarien**

L = **avec lactose**

G = **avec gluten**

Notre personnel se fera un plaisir de vous conseiller en matière d'allergies alimentaires.

Unsere Lieferanten:

Fleisch: Blaue Kuh, Matten b. Interlaken

Fisch: Michel Comestibles | Tropenhaus Frutigen | Verschiedene regionale Fischer

Gemüse: Gourmador | Verschiedene Bauern aus der Umgebung

Früchte: Gourmador | Ruedi's Obstgarten Brienz | Bauern aus der Region

Eier: Bernhard Reber, Stockental

Kräuter: Bergwiesen | SALZANO Hotelgarten | Swiss Alpine Herbs Därstetten

Käse: Bauern aus der Nachbarschaft | H & R, Interlaken

Unsere Partner:

Swiss Alpine Herbs Därstetten

Saline de Bex - Salzbergwerk Bex

Karte:

Rezepte: Enrico Esposito | Patrizio Salzano

Layout: Sandro Salzano

Restaurant Schloss Oberhofen

Schloss 1, 3653 Oberhofen | www.restaurant-schlossoberhofen.ch | +41 (0)33 243 53 63



**Restaurant
Schloss
Oberhofen**

Besten Dank für Ihren Besuch

Wir wünschen Ihnen kulinarische Genüsse die in Erinnerung bleiben.
Teilen Sie doch ein Bild mit Ihrer Meinung auf Facebook oder Instagram.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und freuen uns Sie bald wieder zu begrüßen.

Familie Salzano und Gastgeber Tristan Boltshauser mit Team

Thank you for your visit

We wish you culinary delights that will stay in your memory.
Share a picture with your opinion on Facebook or Instagram.

We thank you for your visit and look forward to welcoming you again soon.

Salzano family and host Tristan Boltshauser with team

Merci de votre visite

Nous vous souhaitons des délices culinaires qui resteront dans votre mémoire.
Partagez une photo avec votre avis sur Facebook ou Instagram.

Nous vous remercions de votre visite et nous réjouissons de vous accueillir
à nouveau prochainement.

La famille Salzano et l'hôte Tristan Boltshauser avec son équipe