

Antipasti & Insalate

...serviert mit unserem Hausbrot

Insalata Verde ✓ 11.00

Nur das Beste aus dem Garten: Bunte Blattsalate an Hausdressing*

*Green salads with house dressing**

Insalata Cesare 14.00

Baby Lattich-Salat mit Parmesan, Speck und Croutons

Baby lettuce, parmesan, bacon and croutons

Insalata Gigante ✓ 18.50

Grosser gemischter Salatteller mit Ei an Hausdressing*

auch mit einer Portion gebackener Egli Filets erhältlich +10.00

*Large mixed salad with egg and house dressing**

also available with fillets of perch +10.00

Pomodorini datterini e bufala ✓ 15.50

Büffelmozzarella mit Datteltomaten und frischem Basilikum

Buffalo mozzarella with date tomatoes and fresh basil

Polipo Pugliese 18.00

Tintenfisch vom Grill mit Frühlingskartoffeln und Gemüse-Brunoise

Calamari from the grill with spring potatoes and vegetable-brunoise

Antipasti della "Berkel" 24.50

Verschiedene kalte Vorspeisen, wie man sie sonst nur in Italien genießt

A mix of Italian Antipasti – perfect to share

Tartari di Manzo 22.00 /32.00

Tatar vom Burgsteiner Bio Rind serviert mit Brioche Toast

auf Wunsch mit Whisky oder Cognac verfeinert +2.00

Bio Beef Tatar from the Bernese Alps served with brioche toast

also available with Whisky or Cognac +2.00

*wählen Sie Ihr Dressing: Italienisch, Französisch & saisonales Hausdressing

**Please choose your preferred dressing: Italian, French or seasonal dressing*

Minestre...

...unsere Seelenwärmer

Crema di Riesling x Silvaner ✓ 12.00

Weissweinsüppchen vom Oberhofer Riesling x Silvaner mit Brotchips

White wine soup made with regional wine, served with bread chips

Crema di Asparagi ✓ 12.00

Würzige Spargelcremesuppe mit Brotchips

Spicy asparagus cream soup with bread chips

Pasta e Risotti

...kleine oder grosse Portion

Raviolo Buon Gustaio ✓ 24.50 / 30.50

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spargeln an Butter und Salbei

Homemade Ravioli with asparagus, butter and sage

Risotto ai asparagi verdi & bianchi ✓ 22.00 / 25.00

Kräftiger Weisswein-Risotto mit einer Spargelkombination

Powerful with wine Risotto, with an asparagus combination

Cavatelli Molisana 24.00 / 29.00

Cavatelli-Pasta mit Bolognese-Sauce, Champignons und Erbsen

Cavatelli-Pasta with Bolognese-Sauce, mushrooms and peas

Risotto frutti di mare 24.00 / 32.00

Kräftiger Risotto mit Meeresfrüchten

Classic risotto with sea food

Carne

Costatina di vitello con asparagi 58.00

Zartes gebratenes Kalbskotelett an kräftigem Jus, Spargeln & Safranrisotto
tender roasted veal chop with an intense sauce and saffron risotto

Bistecca di Vitello ai ferri 37.00

Grilliertes Kalbspaillard serviert auf Ratatouille mit Pommes Frites
Roasted veal escalope served with grilled vegetables and French fries

Tagliatina di manzo 44.00

Dünn geschnittenes Rinds Entrecôte mit Rosmarinkartoffeln, Rucola und Parmesan
Thinly sliced beef entrecote with rosemary potatoes, rocket salad and parmesan cheese

Pesci delle nostre acque – se ci sono

...Fisch aus unseren Gewässern – es hät solang's hät

Branzino selvatico 39.00

Sea Bass-filet "Nordatlantik" auf Dillcreme, Gemüsebrunoise und Venere-Reis
Sea Bass fillet "North Atlantic" on dill cream with vegetables brunoise and Venere rice

Filetti di Pesce persico fritti 29.00 / 38.00

Egli Filets im Bierteig gebacken, serviert mit Tartar Sauce und Salzkartoffeln
Perch fillet baked in beer dough, served with tartar sauce and boiled potatoes

Filetto di Luccio-perca Primavera 39.00

Gebratenes Zanderfilet mit Spargeln, frischen Kräutern und Salzkartoffeln
Roasted pike-perch fillet on asparagus, with herbs and boiled potatoes

Grigliata di Pesce misto 49.00

Verschiedene See- und Meerfische sowie Riesencrevetten vom Grill serviert mit Rosmarinkartoffeln
Grilled tiger prawns and fish from the lake and sea served with rosemary potatoes

Bambini

...für unsere kleinen Gäste

Kinderteller Fantasia

15.00

Die jüngsten unter uns dürfen gerne unter den folgenden Gerichten wählen – stets inklusive eines kleinen Salates als Vorspeise

Children are invited to choose from one of the following dishes – always including a small salad as a starter

Backhähnchenfilets Schloss Oberhofen mit Pommes Frites

Roast-chicken filets with French fries

oder | or

Penne Schlossgeistli – mit hausgemachter Tomatensauce

Penne with homemade tomato sauce

oder | or

Egli Knusperli mit Pommes Frites

Fried perch filets with French fries

Produktedeklaration:

Tintenfisch	Atlantik	Egli	Schweizer Zucht Rus Can
Riesenscrevetten	MSC Zucht Thailand	Zander	Schweizer Zucht Rus Can
Meeresfrüchte	Atlantik	Wildschwein	Schweizer
Meeresfische	Mittelmeer	Kalb	Schweiz Burgistein Bio
Saibling	Schweizer Zucht Rus Can	Wildschwein	Schweiz

✓ Vegetarische Gerichte

Bezüglich Allergene fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter –
wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.