

## Antipasti & Insalate

...serviert mit unserem Hausbrot

<b>Insalata Verde</b> ✓	11.00
Bunte Blattsalate an Hausdressing*	
<i>Green salads with house dressing*</i>	
<b>Insalata Formentino Mimosa</b> ✓	14.00
Nur das Beste aus dem Garten: Nüsslisalat mit Ei und Speck an Hausdressing	
<i>Lamb`s lettuce garden salad with bacon and egg house dressing*</i>	
<b>Insalata Gigante</b> ✓	18.50
Grosser gemischter Salatteller mit Ei an Hausdressing*	
auch mit einer Portion gebackener Egli Filets erhältlich	+10.00
<i>Large mixed salad with egg and house dressing*</i>	
<i>also available with fillets of perch</i>	+10.00
<b>Pomodorini datterini e bufala</b> ✓	15.50
Büffelmozzarella mit Datteltomaten und frischem Basilikum	
<i>Buffalo mozzarella with date tomatoes and fresh basil</i>	
<b>Panna cotta di Tonno</b>	17.00
Mit Thunfisch, Tomatenmantel und Prospecierara Salat	
<i>Tuna panna cotta with tomato coating and prospicierara salad</i>	
<b>Antipasti della "Berkel"</b>	24.50
Verschiedene kalte Vorspeisen, wie man sie sonst nur in Italien genießt	
<i>A mix of Italian Antipasti – perfect to share too</i>	
<b>Tartari di Manzo</b>	22.00 /32.00
Tatar vom Burgisteiner Bio Rind serviert mit Brioche Toast	
auf Wunsch mit Whisky oder Cognac verfeinert	+2.00
<i>Bio Beef Tatar from the Bernese Alps served with brioche toast</i>	
<i>also available with Whisky or Cognac</i>	+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 Croutons

*White wine soup made with regional wine, served with bread croutons*

**Crema di Marroni** 12.00

Würzige Marroni-Cremesuppe mit Zimtschaum

*Aromatic Chestnut cream soup with cinnamon foam*

## Pasta e Risotti

---

### ...kleine oder grosse Portion

**Raviolo Buon Gustaio** 24.50 / 30.50

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Mozzarella/Tomaten an Basilikumcreme

*Fresh Ravioli with buffalo mozzarella & Tomato and basil cream*

**Risotto ai Porcini e Tartufo** ✓ 22.00 / 25.00

Klassisches Risotto mit Steinpilzen, Trüffel und Rucola

*Classic Risotto with Porci, truffle and Rucola*

**Agnolotti di Capriolo e Tartufo** 24.00 / 29.00

Gefüllt mit Rehragout, Piemontese-Creme, Trüffel und Preiselbeeren

*Agnolotti filled with venison ragout & Crème Piemontese, truffle and cranberries*

**Risotto frutti di mare** 24.00 / 32.00

Kräftiger Risotto mit Meeresfrüchten

*Classic risotto with sea food*

## Carne

---

**Costatina di vitello con Verdure** 58.00

Zartes gebratenes Kalbskotelett an Kräftigem Jus, Porcini, Gemüse & Safranrisotto

*Braised veal chop with strong sauce on Porcini mushrooms and Saffron risotto*

**Bistecca di Vitello ai ferri** 37.00

Grilliertes Kalbspaillard serviert auf Ratatouille mit Pommes Frites

*Roasted thin escalope of veal served with grilled vegetables and French fries*

**Cinghiale Stufato** 44.00

Wildschwein Bäggli "Zart & Saftig" Saison Gemüse und Spinatspätzli

Braising wild Boar tender & juicy with vegetables and Spätzle

## Pesci delle nostre acque – se ci sono

---

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

**Branzino selvatico**

**Sea Bass**-filet" Nordatlantik" auf Dillcreme, Gemüsebrunoise und Venere-Reis 39.00

Sea bass 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 & Salzkartoffeln

*Deep-fried fillets of perch in beer batter with tartar sauce & boiled potatoes*

**Filetto di Luccio-perca** 38.00

Gebratenes Zanderfilet mit Petersilienkruste dazu Blattspinat und Tomatenrisotto

*Roasted fillet of pike-perch on a parsley crust, fresh spinach root and tomato risotto*

**Grigliata di Pesce misto** 49.00

Verschiedene See- und Meerfische sowie Riesencrevetten vom Grill serviert mit Salzkartoffeln

*Grilled tiger prawns and fish from the lake and sea served with boiled potatoes*

## Bambini

---

...für unsere kleinen Gäste

### Kinderteller Fantasia

14.00

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
Riesencrevetten	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.