



SAISONAL

VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

Büffel Burrata Konfierte Cherry-Tomaten Rucolaeis Passionsfruchtsauce	L V	17.00
Buffalo burrata Candied cherry tomatoes Rocket ice cream Passion fruit sauce		
Burrata de buffle Tomates cerises confites Glace au roquette Sauce aux fruits de la passion		
Serrano Schinken Antipasti Variation Oliventapenade	G L V	23.-
Serrano ham Antipasti variation Olive tapenade		
Jambon Serrano Variation d'antipasti Tapenade d'olives		

HAUPTSPEISEN | MAINS | PLATS PRINCIPAUX

Fisch Symphonie:		
Regenbogenforelle Egli Hummer Oberhofer Weissweinsauce Marktgemüse **	G L	59.-
Fish symphony:		
Rainbow trout perch lobster Oberhofen white wine sauce market vegetables **		
Symphonie de poissons :		
Truite arc-en-ciel Perche Homard Sauce au vin blanc d'Oberhofen Légumes du marché **		
Maispouardenbrust Zitronensauce Marktgemüse **	L	36.00
Corn-fed poulard breast lemon sauce market vegetables **		
Poitrine de poularde au maïs Sauce au citron Légumes du marché **		
Saisonale Ravioli von scala vini - scala gusti Seasonal ravioli Raviolis de saison	G L	29.00

**** Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:**
Hausgemachte Casarecce, Reis, Bratkartoffel oder Pommes frites
** Side dish of your choice: Homemade casarecce, rice, fried potatoes or french fries
** Accompagnement au choix : Casarecce maison, riz, pommes de terre sautées ou pommes frites

DESSERT

Gratiniertes Limettenparfait gratinated lime parfait Parfait au citron vert gratiné	L G	17.00
--	-------	-------

VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

Schloss Tatar eingelegtes Mini-Gemüse Trüffelcreme Toast Butter	G L	70 g	26.-
Castle Tatar pickled mini-vegetables truffle cream Toast Butter		140 g	32.-
Tartare du château mini-légumes marinés crème de truffes Toast Beurre		210 g	39.-



Marinierte Sigriswiler Grabenmühle Regenbogenforelle Blinis Hausgemachter Sauerrahm	G L	25.-
Marinated Sigriswiler Grabenmühle rainbow trout blinis homemade sour cream		
Truite arc-en-ciel marinée de Sigriswiler Grabenmühle Blinis Crème aigre maison		

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)		

Berner Oberländer Bergkäse Beignet Balsamico Gel Saisonales Chutney	G L V	19.-
Bernese Oberland Mountain Cheese Beignet Balsamic Gel Seasonal Chutney		
Beignet au fromage de la montagne de l'Oberland bernois Gel balsamique Chutney de saison		

Im 19. Jahrhundert wurde frischer Fisch in Essig und Kräutern mariniert und über dem Feuer gegart - ein schlichtes, doch festliches Gericht auf dem Land.

In the 19th century, fresh fish was marinated in vinegar and herbs and cooked over the fire - a simple yet festive dish in the countryside.

Au 19e siècle, le poisson frais était mariné dans du vinaigre et des herbes et cuit sur le feu - un plat simple mais festif à la campagne.

SALAT | SALAD | SALADE

Grüner Salat Hobelgemüse Kerne Green salad sliced vegetables Seeds Salade verte Légumes à raboter Graines	V	12.00
Bunter gemischter Salat Hobelgemüse Kerne Mixed salad sliced vegetables seeds Salade mêlée Légumes à raboter Graines	L V	15.00

SUPPEN | SOUPS | SOUPES

Tagessuppe Soup of the day Soupe du jour	L V	10.50
 Berner Zunftsuppe Bernese Guild Soup Soupe de la corporation bernoise		16.50

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 **	L	57.-
Option: SURF AND TURF MSC Rocklobster Hummer Tristan 90g		+19.50
Veal steak 200 g Morel cream sauce Market vegetables **		
Option: SURF AND TURF MSC Rocklobster Lobster Tristan 90g		
Steak de veau 200 g Sauce aux morilles Légumes du marché **		
Option : SURF AND TURF MSC Rocklobster Homard Tristan 90g		

Chateaubriand 220g (ab 2 Pers. & 1 Service) Sauce Béarnaise Marktgemüse **	L	64.-
Chateaubriand 220g (from 2 pers. & 1 service) Béarnaise sauce Vegetables **		pro Pers.
Chateaubriand (à partir de 2 personnes) sauce béarnaise Légumes du marché **		



Geschmorte dicke Rippe vom Schwein Marktgemüse **	L	42.-
Braised thick rib of pork Vegetables **		
Côte épaisse de porc braisée Légumes du marché **		

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.

**** Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:**

Hausgemachte Casarecce, Reis, Bratkartoffel oder Pommes frites

**** Side dish of your choice: Homemade casarecce, rice, fried potatoes or french fries**

**** Accompagnement au choix : Casarecce maison, riz, pommes de terre sautées ou pommes frites**

HAUPTSPEISEN | MAINS | PLATS PRINCIPAUX

2 Rocklobster Hummerschwänze 180 g | Spinat | Butter - Noisette ** L 58.–

2 Rocklobster lobster tails 180 g | spinach | beurre noisette **

2 queues de homard Rocklobster 180 g | épinards | Noisette butter **

Eglifilets aus Ringgenberg | Oberhofner Riesling-Sylvaner Sauce | Marktgemüse ** G | L 49.–

Eglifilets from Ringgenberg | Oberhofner Riesling-Sylvaner Sauce | Market vegetables **

Filets de perche de Ringgenberg | Sauce au Riesling-Sylvaner d'Oberhofen | Légumes du marché **

**** Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:**

Hausgemachte Casarecce, Reis, Bratkartoffel oder Pommes frites

** Side dish of your choice: Homemade casarecce, rice, fried potatoes or french fries

** Accompagnement au choix : Casarecce maison, riz, pommes de terre sautées ou pommes frites

HAUPTSPEISEN | MAINS | PLATS PRINCIPAUX

	Hausgemachte Casarecce Rindsfiletstreifen Jus	G L	39.-
	Homemade casarecce Beef fillet strips Jus		
	Casarecce fait maison Lamelles de filet de bœuf Jus		
	Linsencurry Spinat Süsskartoffel	Vegan	29.-
	Lentil curry Spinach Sweet potato		
	Curry de lentilles Épinards Patate douce		
	Kartoffel-Frischkäse Galetten Sesam Marktgemüse Saisonales Chutney	L V	31.-
	Potato and cream cheese galettes sesame market vegetables seasonal chutney		
	Galettes de pommes de terre et fromage frais sésame Légumes du marché Chutney		

Im 19. Jahrhundert, als ländliche Küchen von Einfachheit und Erfindungsgeist geprägt waren, entstanden in einem kleinen Schweizer Bergdorf herzhafte Kartoffel-Frischkäse Galetten – knusprig gebraten und mit frischen Kräutern verfeinert. Diese Galetten galten als wärmendes Arme-Leute-Essen, das auf offenen Feuerstellen zubereitet wurde und hungrige Bauern nach harter Feldarbeit nährte.

In the 19th century, when rural kitchens were characterized by simplicity and ingenuity, a small Swiss mountain village created hearty potato and cream cheese galettes - crispy fried and refined with fresh herbs. These galettes were considered a warming meal for the poor, prepared on open fires to nourish hungry farmers after hard work in the fields.

Au 19e siècle, alors que les cuisines rurales étaient marquées par la simplicité et l'inventivité, de savoureuses galettes de pommes de terre et de fromage frais - frites et croustillantes et agrémentées d'herbes fraîches - ont vu le jour dans un petit village de montagne suisse. Ces galettes étaient considérées comme un repas réconfortant pour les pauvres, préparé sur des foyers ouverts et nourrissant les paysans affamés après un dur travail aux champs.

DESSERT



Helene’s „Crème Bava­rois aux Oranges“

Helene’s “Crème Bava­rois aux Oranges”

La „Crème bava­roise aux oranges“ d’Hélène

L | V 16.–



Mittelalter Safran-Nidle-Kuchen

Middle Ages Saffron Nidle Cake

Gâteau médiéval au safran et à la crème

G | L | V 8.50

Überraschungs Dessert von Alexandra unserer Pâtis­seu­rin

Surprise dessert from Alexandra our pastry chef

Dessert surprise d’Alexandra, notre chef pâtis­sièr

TP

Regionale Käse Variation | Fruch­te­brot | Saisonales 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.–

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 Bava­rois 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 Bava­rois 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 bava­roise aux oranges” fut servi.

GLACE

Giolito Glace Höchste Qualität

entsteht durch die Verwendung von nur den allerbesten Rohstoffen. Die Basis der Gelati bildet frische Milch und frischer Rahm. Die Sorbetti enthalten bis zu 68% Fruchtanteil. Auf die Zugabe von künstlichen Konservierungsstoffen und Farbstoffen wird bewusst verzichtet.

Glace

Fior di latte | Caffé Barista | Stracciatella
Schokolade-Cranberry-Chilli | Weisse Schokolade

L | V

Sorbets

Himbeer | Birne | Zitrone

Raspberry | Pear | Lemon
Framboise | poire | citron

V

Pro Kugel | per Scoop | prix d'une boule
mit Rahm | with whipped cream | avec crème chantilly

4.50
L + 1.50

KUCHEN | CAKE | GÂTEAUX

Früchtekuchen | mit Rahm + 1.50
Fruit cake | with whipped cream + 1.50
Tarte aux fruits | avec crème chantilly + 1.50

G | L | V 6.50

Mittelalter Safran-Nidle-Kuchen

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

G | L | V 8.50



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 | H & R Gastro Interlaken | Michel Comestible Unterseen

Fisch: Michel Comestibles | Grabenmühle Sigriswil

Gemüse: Gourmador Unterseen

Früchte: Gourmador Unterseen

Eier: Gourmador Unterseen

Kräuter: SALZANO Hotelgarten | Swiss Alpine Herbs Därstetten

Käse: H & R, Interlaken

Unsere Partner:

Swiss Alpine Herbs Därstetten

Saline de Bex - Salzbergwerk Bex

Karte:

Rezepte: Rezepte: Alessandro Steiger | Alexandra Höfle | 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