



SAISONAL

VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

Wildpraline, Gewürzsauerrahm und Kürbis-Chutney	G L	21.—
Game praline with spiced sour cream and pumpkin chutney		
Praline de gibier, crème aigre épicée et chutney de potiron		
Kürbistatar, Frischkäsecreme und eingelegte Zwiebeln	L	17.—
Pumpkin tartare with cream cheese and pickled onions		
Tartare de potiron, crème au fromage frais et oignons marinés		

HAUPTSPEISEN | MAINS | PLATS PRINCIPAUX

Rehrücken am Tisch flambiert mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, karamellisierten Marroni, Preiselbeeren und Spätzli	L V	61.—
Saddle of venison flambéed at the table with red cabbage, Brussels sprouts, pumpkin, caramelized chestnuts, cranberries and spaetzle		
Selle de chevreuil flambée à table avec chou rouge, choux de Bruxelles, potiron, marrons caramélisés, airelles et spätzli		
Rehmedaillons mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, karamellisierten Marroni, Preiselbeeren und Spätzli	L V	57.—
Venison medallions with red cabbage, Brussels sprouts, pumpkin, caramelized chestnuts, cranberries and spaetzle		
Médaillons de chevreuil avec chou rouge, choux de Bruxelles, potiron, marrons caramélisés, airelles et spätzli		

SAISONAL

HAUPTSPEISEN | MAINS | PLATS PRINCIPAUX

Hirschpfeffer mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, karamellisierten Marroni, Preiselbeeren und Spätzli	G L V	42.—
Venison stew with red cabbage, Brussels sprouts, pumpkin, caramelized chestnuts, cranberries and spaetzle		
Civet de cerf avec chou rouge, choux de Bruxelles, potiron, marrons caramélisés, airelles et spätzli		
Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, karamellisierten Marroni, Preiselbeeren	G L V	29.—
Autumn plate with spaetzle, red cabbage, Brussels sprouts, pumpkin, caramelized chestnuts and cranberries		
Assiette d'automne avec spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, potiron, marrons caramélisés et airelles		

DESSERT

Marroni-Parfait mit Rotwein-Zimt-Birnen	G L V	15.—
Chestnut parfait with red wine and cinnamon pears		
Parfait aux marrons avec poires au vin rouge et à la cannelle		
Coupe Nesselrode	L V	16.—
Coupe Nesselrode (vermicelli chestnut purée, meringue, ice cream and whipped cream)		
Coupe Nesselrode (vermicelles de marrons, meringue, glace et crème chantilly)		
Vermicelle mit Meringue und Rahm	L V	13.—
Vermicelli chestnut purée with meringue and whipped cream		
Vermicelles de marrons avec meringue et crème chantilly		

VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

Oona Kaviar N°103, 30 g | Hausgemachte Blinis (für 2 Personen)

G | L115.—

Oona Caviar N°103, 30 g | Homemade blinis (for 2 people)

Oona Caviar N°103, 30 g | Blinis maison (pour 2 personnes)

Schloss Tatar | eingelegtes Mini-Gemüse | Trüffelcreme | Toast | Butter

G | L70 g26.—

Castle Tatar | pickled mini-vegetables | truffle cream | Toast | Butter

140 g35.—

Tartare du château | mini-légumes marinés | crème de truffes | Toast | Beurre

210 g44.—



Marinierte Sigriswiler Grabenmühle Regenbogenforelle | Blinis | Hausgemachter Sauerrahm

G | L25.—

Marinated Sigriswiler Grabenmühle rainbow trout | blinis | homemade sour cream

Truite arc-en-ciel marinée de Sigriswiler Grabenmühle | Blinis | Crème aigre maison

Berner Oberländer Bergkäse Beignet | Balsamico Gel | Saisonales Chutney

G | L | V19.—

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

SUPPEN | SOUPS | SOUPES

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

Zünfte entstanden im Mittelalter als Vereinigung von Handwerkern und Kaufleuten. Bei Ihren Zusammenkünften. Gerne sassen die Zünfter 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 **

Schweizer Eglifilets | Mandelbutter | Marktgemüse ** G | L 49.—

Swiss Eglifilets | Almond butter | Market vegetables **

Filets de perche de Suisse | Beurre d'amande | Légumes du marché **

Fang des Tages aus dem Thunersee | Oberhofner Riesling-Sylvaner Sauce | Marktgemüse ** TP

Catch of the day from Lake Thun | Oberhofner Riesling-Sylvaner Sauce | Market vegetables **

Poisson du jour du lac de Thoue | 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

DESSERT



Helene's „Crème Bavaois aux Oranges“

Helene's "Crème Bavaois aux Oranges"

La „Crème bavaoise 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 Pâtisseriesin

Surprise dessert from Alexandra our pastry chef

Dessert surprise d'Alexandra, notre chef pâtissier

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 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.

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