



# VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

<b>Schloss Tatar   Karamellierte Perlzwiebeln   Belperknolle   Toast   Butter</b>	G   L	70 g	26.-
Castle Tatar   Caramelised pearl onions   Belp cheese   Toast   Butter		140 g	32.-
Tartare du château   Oignons perlés caramélisés   Boule de Belp   Toast   Beurre		210 g	39.-
<b>Birken geräucherte Schweizer Lachsforelle   Blinis   Kräuteröl   Yuzu</b>	G   L		23.-
Birch smoked Swiss salmon trout   Blinis   Herb oil   Yuzu			
Truite saumonée suisse fumée au bouleau   Blinis   Huile aux herbes   Yuzu			
<b>Oona Caviar N°103, 30 g   Hausgemachte Blinis (für 2 Personen)</b>	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)			
<b>Burrata   Cherrytomaten   Basilikum</b>	L   V		16.-
Burrata   Cherry tomatoes   Basil			
Burrata   Tomates cerises   Basilic			
 <b>Gepickeltes Gemüse   Krattiger Hartkäse   Brotchip</b>	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

L | 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 \*\*** L 55.-  
**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) | Portweinjus | Sauce Béarnaise | Marktgemüse \*\*** L 64.-  
Chateaubriand 220g (from 2 pers. & 1 service) | Port wine jus | Béarnaise sauce | Vegetables pro Pers.  
Chateaubriand (à partir de 2 personnes) | Jus au porto | sauce béarnaise | Légumes du marché



**Geschmorte dicke Rippe vom Schwein | Rahm | Wirz \*\*** L 42.-  
Braised thick rib of pork | Cream | Savoy cabbage  
Côte épaisse de porc braisée | Crème | Chou frisé

**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, Kartoffelstampf, Bratkartoffel oder Pommes frites**

\*\* Side dish of your choice:

Homemade casarecce, mashed potatoes, fried potatoes or french fries

\*\* Accompagnement au choix :

Casarecce maison, purée de pommes de terre, pommes de terre sautées ou pommes frites

## HAUPTSPEISEN | MAINS | PLATS PRINCIPAUX

<b>2 Rocklobster Hummerschwänze 180 g   Spinat   Butter - Noisette **</b>	L	57.-
2 Rocklobster lobster tails 180 g   spinach   beurre noisette 2 queues de homard Rocklobster 180 g   épinards   Noisette butter		
<b>Gebratenes Saiblingsfilet   frische Zitrone   Marktgemüse **</b>	G   L	46.-
Roasted char fillet   Fresh lemon   Market vegetables Filet d'omble chevalier   Citron frais   Légumes du marché		
<b>Eglifilets aus Ringgenberg   Kräuterrahmsauce   Marktgemüse **</b>	G   L	52.-
Eglifilets from Ringgenberg   Herb cream sauce   Market vegetables Filets de perche de Ringgenberg   Sauce crème aux herbes   Légumes du marché		

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

**Hausgemachte Casarecce, Kartoffelstampf, Bratkartoffel oder Pommes frites**

\*\* Side dish of your choice:

Homemade casarecce, mashed potatoes, fried potatoes or french fries

\*\* Accompagnement au choix :

Casarecce maison, purée de pommes de terre, pommes de terre sautées ou pommes frites

# HAUPTSPEISEN | MAINS | PLATS PRINCIPAUX

## Hausgemachte Casarecce | Rindsfiletstreifen | Portweinjus

Homemade casarecce | Beef fillet strips | Port jus

Casarecce fait maison | Lamelles de filet de bœuf | Jus au porto

G | L

39.-

## Linsencurry | Spinat | Süsskartoffel

Lentil curry | Spinach | Sweet potato

Curry de lentilles | Épinards | Patate douce

Vegan

29.-



## Brennessel-Mangold-Knödel | Wachholder-Rahmsauce | Spinat

Nettle and chard dumplings | Juniper cream sauce | Spinach

Quenelles d'orties et de blettes | Sauce à la crème au genièvre | Épinards

G | L | V

34.-

**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.

# 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 | V 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 | Früchtbrot | 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

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](http://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

# 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  
Chili-Cranberry-Schokolade | Weisse Schokolade

### **Sorbets**

Himbeer | Birne | Zitrone  
Framboise | poire | citron

Pro Kugel | prix d'une boule  
mit Rahm | avec crème chantilly

4.50  
+ 1.50

## Süsse Versuchungen

**Früchtekuchen** | mit Rahm + 1.50  
Tarte aux fruits | avec crème chantilly + 1.50

6.-



**Mittelalter Safran-Nidle-Kuchen**  
Gâteau médiéval à la crème de safran

8.50

## COUPES

<b>Coupe Niesen</b> 2 Kugeln Chili-Cranberry-Schokoladen   Rugenbräu Whisky-Likör   Rahm 2 boules de chili-cranberry-chocolat   liqueur de whisky Rugenbräu   crème chantilly	L   V	13.50
<b>Patrizio's Favorit</b> 2 Kugeln Birnensorbet   Birnel Willi 2 boules de sorbet aux poires   Birnel Willi	V	12.50
<b>Coupe Amalfi</b> 2 Kugeln Zitronensorbet   Limoncello-Likör 2 boules de sorbet au citron   Liqueur de limoncello	V	12.00
<b>Coupe Danemark</b> Fior di latte Glace, warme Schokoladensauce, Rahm, Mandelsplitter Glace fior di latte, sauce au chocolat chaud, crème chantilly et amandes	L   V	12.50
<b>Coupe Oberhofen</b> Himbeersorbet, Meiringer Meringue, Rahm Sorbet au framboise, meringues de Meiringen, crème chantilly	L   V	12.00