

KULINARISCHES



BOUTIQUE HOTEL SCHLOSS HÜNIGEN | Freimettigenstrasse 9 | 3510 Konolfingen
www.schlosshuenigen.ch | hotel@schlosshuenigen.ch

BISTRONOMIE

Liebe Gäste

Wir veredeln einfache und ehrliche Grundprodukte mit einem hohen Mass an profunder Kochkunst.

Unser Bestreben ist es eine nachhaltige saisonale & regionale Gastronomie zu betreiben. Eine Gastronomie die durchdacht ist, die Freude bereitet, die Neues entdecken lässt. Eine Gastronomie, welcher Sie vertrauen dürfen. Mit unseren lokalen Lieferanten pflegen wir ein partnerschaftliches Miteinander und wählen mit einer grossen Achtsamkeit unsere Nahrungsmittel aus.

Geniessen Sie die Zeit auf Schloss Hünigen!

Eiline Hirsiger | Küchenchefin
Wolfgang Zöhrer | Leitung Restauration
Nicole & Mario Bucher | Direktion
und das ganze Schlossteam

Auszug unserer Partner

Fisch

Rubigenhof - Rubigen

Fleisch

Familie Roland – Oberthal
Michael Gäumann - Häutligen

Milchprodukte

Familie Berger – Rüegsau

Käse

Chäsi Oberlangenegg

Brot & Gebäck

Bäckerei Bruderer - Wichtrach

Eier

Benjamin Niederhauser - Thalgut

Honig

Familie Lüthi - Signau

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt und sind in CHF. Fisch-, Fleisch- und Milcherzeugnisse stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Preisänderungen vorbehalten.

Teilen Sie uns mit, ob Allergien oder Intoleranzen vorliegen. Unser Anlassteam gibt Ihnen gerne Auskunft.



APÉRO-BUFFET VORSCHLÄGE

Antipasti aus der Schlossküche

Champignons (40g)	5.00
Getrocknete Tomaten (40g)	5.00
Oliven mit Rosmarin (40g)	5.00
Saisonale Antipasti (40g)	5.00

Käse & Fleisch aus der Region

Emmentaler Rohschinken (40g)	6.50
Trockenfleisch (40g)	7.50
Bio-Trockenwurst vom üsem Metzger aus dem Obertal (30g)	6.00
Käse-Auswahl (4 Sorten) von der Chrüzwäg Chäsi aus Oberlangenegg (50g)	6.00
Alpkäsemöckli von der Chrüzwäg Chäsi aus Oberlangenegg (40g)	6.00
Zusätzliche Brot-Auswahl von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach	2.50

Apéro-Plättli

Emmentaler Rohschinken Trockenfleisch Bio-Trockenwurst vom üsem Metzger aus dem Obertal	
Käse-Auswahl (4 Sorten) von der Chrüzwäg Chäsi aus Oberlangenegg	
Auswahl an verschiedenen Broten von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach	24.00

Kalte Köstlichkeiten

Dunkles Crostini mit Dörrtomatenpesto (30g)	6.00
Helles Crostini mit Oliventapenade (30g)	6.00
Rindstatar mit Eigelbcrème und Kapernäpfel (30g)	6.50
Belegte Brötchen mit geräuchertem Forellentatar & Kräuter Hüttenkäse	6.00

Gemüse-Crudités auf Eis serviert (70g)	
Verschiedenes saisonales Gemüse Schnittlauch-Sauerrahm	5.50

Selbstgemachte Flutes	4.50
-----------------------	------

Warme Köstlichkeiten

Blech-Käsekuchen	5.50
Blech-Quiche Lorraine	6.00
Blech-Quiche mit Spinat-Feta	5.50
Meatballs (Rindfleisch mit Minze) mit Minzdip	6.00
Falafel (Kirchererbsen, Curry, Zitronengras und Koriander) mit Hummus	5.50
Saisonales Süsschen (warm oder kalt)	4.50
Mini Pulled-Pork Burger mit BBQ-Sauce und Coleslaw	6.00
Pouletflügeli mit BBQ-Sauce	6.00

Warme Focaccia mit Olivenöl, Rosmarin und frischen Kräutern (15 Portionen)	48.00
--	-------

BIO Schlossbratwurst vom Säuli aus dem Obertal aufgeschnitten auf dem Holzbrett serviert mit Emmentaler Whisky Senf	6.00
---	------



Süsses

Italienische Gelati vom Glacewagen in der Porzelschale zum Selbernehmen - pro Person	7.00
In der Waffel zum Selbernehmen	+1.50
Gebrannte Crème Grosi's Art	4.50
Quarkmousse im Glas geschichtet mit saisonalen Früchten	4.50
Meringues aus dem Emmental mit Doppelrahm	4.50
Niidlekuchen von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach	3.00



BANKETTMENÜS

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat Alpkäse-Späne Brotchip saisonale Garnituren	14.00
Saisonale Dressings: Mai bis August: Zitrusdressing September & Oktober: Preiselbeerdressing Dezember bis April: Apfeldressing	
Saisonales Gemüsetatar Mandelmilch Kräuteröl Corallenchip Gel Kräutersalat	16.00
Carpaccio vom Emmentaler Rind Zitrus-Vinaigrette Alpkäse Pinienkernen Grissini	19.00
Gemüse Carpaccio Salzgegart Zitrus-Vinaigrette Alpkäse Geröstete Kerne	17.00
Hausgebeizte Forelle Buttermilch-Sud Kräuteröl Corallenchip Apfel-Merrettichgel	22.00
Tatar vom Kalb Sellerie Kapern Zwiebeln Trüffel Belperknolle Sauerrahm-Sud Kräuteröl	28.00
Kalbs-Vitello con Pesce aus dem Smoker Kräuter-Vinaigrette gebeiztes Forellenfilet Kräuteröl Brotchip Zitronenmayonnaise	28.00

Saisonale Suppen

April bis Mai: Rüeblicrèmesuppe Ingwer Joghurt	16.00
Sellerie-Essenz Kräuteröl Crostini	18.00
Juni bis September: Maiscrèmesuppe Popcorn Chilli Kräuteröl	16.00
Tomaten-Essenz Kräuteröl Crostini	18.00
Oktober bis November: Kürbiscrèmesuppe Amaretto gebrannte Kürbiskerne	16.00
Randen-Essenz Kräuteröl Crostini	18.00
Dezember bis März: Federkohlrèmesuppe Apfel Walnüsse Kräuteröl	16.00
Pastinaken-Essenz Kräuteröl Crostini	18.00
Saisonale Gazpacho (Mai bis September)	17.00

Zwischengänge

Saisonales-Risotto als Zwischengang oder Hauptgang

April bis Mai:	
Trüffelrisotto	18.00
Apfel Taleggio Käsechip	38.00

Juni bis September:	
Zitrusrisotto	18.00
Spinat Taleggio Käsechip Chutney	38.00

Oktober bis November:	
Kürbisrisotto	18.00
Amaretto Kürbiskerne Frischkäse Käsechip	38.00

Dezember bis März:	
Pilzrisotto	18.00
Belperknolle süss-saure Pilze Käsechip	38.00

Lachsforelle vom Rubigenhof	22.00
Sauce Hollandaise Gemüse- & Apfelpüree	48.00

Saisonale Pasta als Zwischengang oder Hauptgang

April bis Mai:	
Spinatnudeln	18.00
Belperknolle Haselnuss Chutney Kräutersalat	38.00

Juni bis September:	
Tomatennudeln	18.00
Pesto Belperknolle Olivencrunch Kräutersalat	38.00

Oktober bis November:	
Safrannudeln	18.00
Belperknolle Frischkäse Chutney Kräutersalat	38.00

Dezember bis März:	
Pappardelle	18.00
Gorgonzola Birne Walnuss Spinat	38.00

Hauptgänge

Tessiner Polenta	
Dörrtomatenpesto Olivencrunch Frischkäse Käsechip Kräutersalat	29.00

Marinierter Tofu aus Frutigen	
Chimichurri Kartoffelspalten saisonales Gemüse	36.00

Kernotto	
Taleggio saisonales Chutney Kräutersalat	34.00

Pikante Trutenbrust vom Smoker	
BBQ-Sauce Fregola Sarda saisonales Gemüse	38.00

„Roastbeef“ aus dem Ofen	
Sauce Béarnaise Jus Kartoffelgratin saisonales Gemüse	58.00

Tafelspitz vom Rind	
Zitronen-Schwarzteesauce Bouillonkartoffeln saisonales Gemüse	42.00

Buurehamme	
Jus grober Senf Salzkartoffeln geschmorter Wirz	38.00

Lammkeule aus der Region vom Smoker (ab 30 Personen)	
Kaffeejus Minz-Couscous saisonales Gemüse	52.00

BANKETTMENÜS

Desserts

Crème-Brûlée
Schokoladensorbet | saisonale Früchte | Crumble 18.00

Dessertteller „Schloss Hünigen“
Schokoladenmousse | Crème-Brûlée | saisonales Parfait | Früchte | Cookies mit Fleur de Sel 21.00

Vegane Rüeblischnitte
Cashew-Dattelcrème | Nusscrumble | Karotten-Ingwer-Parfait 16.00

Mousse von der dunklen Felchlin Schokolade
Cookies mit Fleur de Sel | saisonales Kompott | saisonale Früchte 19.00

Schokoladenküchlein
Birnenkompott | Vanille-Kokos-Parfait 19.00

Saisonales Tiramisu 18.00
April bis Mai: Rhabarbertiramisu
Juni bis September: Erdbeer-Minz-tiramisu
Oktober bis November: Weisses Vanille-Kaffeetiramisu
Dezember bis März: Apfel-Lebkuchentiramisu

Saisonales Parfait 16.00
April bis Mai: Baileys | Rhabarber | Crumble | Kompott
Juni bis September: Erdbeer | Minzpesto | Crumble | Kompott
Oktober bis September: Quitten | Crumble | Kompott
Dezember bis März: Weisse Schokolade mit Kaffee | Crumble | Kompott

Käse-Auswahl (5 Sorten) von der Chrüzwäg Chäsi aus Oberlangenegg
Früchtebrot | Feigenchutney | Trockenfrüchte | Nüsse 22.00



SMOKER IM SCHLOSSPARK APRIL-OKTOBER

Kaltes

Saisonale Antipasti
Zucchettisalat mit Fetakäse und getrockneten Tomaten
Rüeblisalat mit Kürbiskernen, Orangen und Ingwer
Coleslaw Salat mit Mais
Büffelmozzarella mit Tomaten, Oliven und Rucola
Knackige Blattsalate
French- und Italiandressing
Geröstete Kernen, gehackte Zwiebeln und Eier

Saucen

Barbecuesauce
Sauerrahmdipp mit Schnittlauch
Curry-Mayonnaise
Knoblauchdipp
Café de Paris Butter
Chimichurri
Cocktailsauce

Beilagen

Kartoffeln aus dem Smoker
Saisonales Gemüse
Zweierlei Baguette
Ruchbrot

Preis pro Person CHF 48.00
Buchbar ab 50 Personen

Wir empfehlen die Grillade bestehend aus mind. 3 Komponenten und einem ganzen Stück.
Die Auswahl dazu sowie eine Empfehlung unserer Küchenchefin finden Sie auf der nächsten Seite.

Pro Person berechnen wir 250g Fleisch.



SMOKER IM SCHLOSSPARK

Fleisch - Am Stück gebraten aus dem Oklahoma-Smoker

Buurehof-Säuli

Spare Ribs
Pulled Pork
Schweinebauch
Schweinebrustspitz
Schweinehals am Stück

Rind

Tomahawk Steak
Rindsnierstück

Kalb

Kalbsschulter

Lamm

Lammgigot

Geflügel

Pouletflügeli
Mischtkratzerli
Trutenbrust

Vegetarisch

Tofu aus Frutigen mit Sesam, Kräuter und Sweet Chilli Sauce
Maiskolben mit einem Honig-Lack
Grillkäse von New Roots

Fisch

Swiss Lachs am Stück mit Haut

Spezialität aus der Region

Bio Schloss-Bratwurst vom Säuli aus dem Obertal



UNSERE BUFFET-EMPFEHLUNG FÜR SIE

Kaltes

Saisonale Antipasti
Zucchettisalat mit Fetakäse und getrockneten Tomaten
Rüebliisalat mit Kürbiskernen, Orangen und Ingwer
Coleslaw Salat mit Mais
Büffelmozzarella mit Tomaten, Oliven und Rucola
Knackige Blattsalate
French- und Italiandressing
Geröstete Kernen, gehackte Zwiebeln und gehackte Eier

Saucen

Barbecuesauce
Sauerrahmdipp mit Schnittlauch
Curry-Mayonnaise
Knoblauchdipp
Café de Paris Butter
Chimichurri
Cocktailsauce

Beilagen

Kartoffeln aus dem Smoker
Saisonales Gemüse
Zweierlei Baguette
Ruchbrot
Salzbutter

Fleisch

Buurehof-Säuli

Schweinebauch

Spezialität aus der Region

Bio Schloss-Bratwurst vom Säuli aus dem Obertal

Rind

Rindsnierstück

Geflügel

Trutenbrust

Fisch

Swiss Lachs mit Haut

Preis pro Person CHF 98.00

Buchbar ab 50 Personen



DESSERTBUFFET SCHLOSS HÜNIGEN

Crèmes

Crème-Brûlée
Cashew-Dattelcrème mit Fruchtcoulis
Kokos-Panna Cotta mit Fruchtcoulis

Mousse

Schokoladenmousse von der Felchlin Schokolade hell oder dunkel
Saisonales Mousse

Gebackenes

Apfeltarte mit Thymian-Vanillesauce
Rüeblichschnitten
Cheesecake
Meringue mit Doppelrahm

Pâtisserie

Schokoladen-Cranberry-Chrunchies
Schokoladenkonfekt mit Fleur de Sel

Preis pro Person CHF 28.00
Buchbar ab 30 Personen

SUPPLÉMENT ZUM DESSERTBUFFET

Italienische Gelati vom Glacewagen - Selbstbedienung

Italienische Gelati vom Glacewagen in der Porzelschale zum Selbernehmen - pro Person 7.00
In der Waffel zum Selbernehmen +1.50

Käseauswahl von der Chrüzwäg Chäsi aus Oberlangenegg

5 verschiedene Sorten 18.00

Cheesecake

1 Kuchen à 20 Portionen, pro Portion 5.50

Kaffee-Tiramisu

pro Portion 4.50

Apfeltarte mit Thymian-Vanillesauce

pro Portion 4.50



MITTERNACHTSSNACK

Hot Dogs

Wienerli oder Pouletwienerli | Brötli | Gurken | Zwiebeln | Ketchup | Mayonnaise | Senf 16.00

Basler Mehlsuppe

Ruchbrot | Butter 14.00

Emmentaler Bio-Kümmitwurst aus Obertal

Sauerkraut | Ruchbrot | Senf 18.00

Fleischkäse

Am Stück gebacken | Ruchbrot | süsser Senf 18.00

Mitternachtsplättli

Emmentaler Rohschinken | Trockenfleisch | Bio-Trockenwurst vom üsem Metzger aus dem Obertal
Käse-Auswahl (4 Sorten) von der Chrüzwäg Chäsi aus Oberlangenegg
Auswahl an verschiedenen Broten von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach 24.00

Quiche

Blech-Käsekuchen 5.50
Blech-Quiche Lorraine 6.00
Blech-Quiche mit Spinat-Feta 5.50



DESSERTBUFFET À LA MÜRNER

Rolf Mürner

Im Jahr 2008 gründete er seine Firma SWISS PASTRY DESIGN mit Sitz in Rüeggisberg. Seither kreiert Rolf Mürner für seine Gäste mit grosser Leidenschaft aussergewöhnliche Dessertträume.

Lassen Sie sich von den Kreationen des Patisserie Weltmeisters von 2007 überraschen.

Dessertbuffet „à la Mürner“ CHF 36.50 pro Person



Angebot

Das Dessertbuffet wird individuell von Rolf Mürner für Sie zusammengestellt. Alle Kreationen erscheinen in Fingerfood-Grössen und werden mit Stickstoff zubereiteter Glacé ergänzt. Als symbolischer Komponente wird zudem eine kleine Torte serviert, welche selbstverständlich vom Hochzeitspaar oder dem Geburtstagskind angeschnitten werden kann.

Mögliche Komponenten des Buffets:

- Krustenpralinen mit flüssigem Kern aus Himbeergeist, Zwetschgenwasser, Calvados etc.
- Pralinen (Grand Marnier, Bergamotte, Caramel, Passionsfrucht etc.)
- diverse Macarons (Kaffee, Erdbeere, Cassis, Apfel etc.)
- flüssige Fruchtkugeln (Aprikose, Himbeer, Birne-Zitrone, Mango etc.)
- diverse Mini-Pâtisserie und Küchlein wie z.B. Chocolat-Caramel, Himbeer-Johannisbeer, Mango-Passionsfrucht

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder gewisse Abneigungen zu Geschmacksrichtungen haben, geht Rolf Mürner gerne auf Ihre Wünsche ein und berücksichtigt diese bei der Zusammenstellung Ihres Buffets.

Bitte beachten Sie, dass das Angebot gemäss Kreationen von Rolf Mürner zusammengestellt wird.

DESSERTBUFFET À LA MÜRNER

(Hochzeits) Torten-Angebot

Für die Auswahl Ihrer Torte gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Wählen Sie für die Kreation aus unterschiedlichen Biskuits sowie Fruchtgelees und Mousses für die Füllung aus.

Biskuits

Pistazie
Mandel
Haselnuss
Baumnuss
Schokolade (ohne Mehl)
Erdbeere
Aprikosen
Himbeere
Johannisbeere
Limetten
Stracciatella
Brombeer

Fruchtgelees

Waldbeere
Mango-Passion
Himbeere
Johannisbeere
Orangen-Mandarinen
Cassis
Aprikosen
Birne
Apfel

Mousses

Himbeere
Passionsfrucht
Limetten
Zitronen
weisse Kaffeebohnen
Caramel
Haselnuss
Mocca
Schokolade
Stracciatella



TAVOLATA IM SCHLOSSKELLER

Eine lange Tafel, kulinarische Highlights und genussvolle Trouvaillen - mehr braucht es für ein gelungenes Beisammensein nicht.

In unserem historischen Schlosskeller feiern Sie Ihr Fest ganz privat.
Die Gerichte kommen in Schalen und auf Platten auf den Tisch und jeder bedient sich nach Lust und Laune, schenkt sich den Wein gegenseitig ein, lacht und genießt ganz unter sich. Das Angebot gilt für 6 bis 14 Personen.

Alle Preise inklusive Wein gemäss Auswahl unseres Sommeliers, Grandewasser und 1 Kaffee.

Familiär

Gartensalat, saisonale Antipasti,
Brotauswahl vom Beck
oder Focaccia

Pappardelle, Bio- «Chümiwurst»,
Frischkäsesauce, Baumnüsse,
Penne, Kräuterpesto,
Trockentomaten, Pinienkerne
Farfalle, Tomatenrahmsauce,
Oliven, Kräutersalat, Käsechips

Cafétiramisu und Meringue
mit Doppelrahm

CHF 88.00 pro Person

Urchig

Gartensalat, saisonale Antipasti,
Brotauswahl vom Beck
oder Focaccia

Bio- «Chümiwurst» aus dem
Obertal mit Rahm-Sauerkraut, Kar-
toffelstampf, Emmentaler Whiskysenf
mit Spezial-Brot

Niidlekuchen und Meringue mit
Doppelrahm, saisonales Früchte-
kompott

CHF 98.00 pro Person

Klassisch

Gartensalat, saisonale Antipasti,
Brotauswahl vom Beck
oder Focaccia

Entrecôte Double gratiniert
4erlei Gemüse, Pommes Frites oder
Kartoffelgratin,
3erlei Saucen
(Cafe de Paris, hausgemachte BBQ
Kalb-Jus)

Cafétiramisu und Meringue
mit Doppelrahm

CHF 155.00 pro Person

Festlich

Gartensalat, saisonale Antipasti,
Brotauswahl vom Beck
oder Focaccia

Fondue Chinoise
Truthahn-, Rind- und Schweine-
fleisch sowie Pommes Frites und
Baguette Saucen: Curry, Knoblauch
und Cocktail, Senfrüchte,
Essiggemüse

Niidlekuchen und Meringue mit
Doppelrahm, saisonales Früchte-
kompott

CHF 128.00 pro Person