

Herzlich willkommen, liebe Gäste im Restaurant Schönbühl

Der Schwerpunkt unserer Küche liegt bei der sorgfältigen Auswahl der Produkte,
wobei Aspekte wie Qualität und Regionalität im Vordergrund stehen.

Die Identifikation mit unserer Region und deren speziellen kulinarischen
Gegebenheiten liegen uns sehr am Herzen.

Wir legen Wert auf qualitativ hochstehende Rohstoffe
und verzichten wenn immer möglich auf Fertigprodukte.

Im Hotel- Restaurant Schönbühl wagen wir es, eine traditionelle Küche
auf eine eigene, neue Art zu interpretieren.

Lassen Sie sich von unserem kulinarischen Angebot verwöhnen.

Schweifen Sie mit Ihrem Blick über die fantastische
Bergwelt des Berner Oberlandes und des Thunersees und geniessen Sie
die Einheit von Küche, Service und Ambiente.

Für Ihr Wohlbefinden im Restaurant:

Ihre Gastgeber: Fanny und Mario Köppe

und das Team: Daniel Lenger, Lisa Petruzzi, Lea Häberli, Daniel Pfützner,
Nico Beyeler, Carmen Többen und Angelina Maibach

Für Ihr kulinarisches Wohlergehen:

Die Küchenleitung: Ronny Tuchscherer und Isabelle Schweingruber

und das Team: Milan Endrodi, Annette Staub, Benjamin Kappeler, Beat Kellenberger, Dimitri Nufer und Kopal

Spargel Zeit im Restaurant Schönbühl



Salat von Spargeln und Erdbeeren mit Rucola, Mozzarella und Croûtons	14.00
Cappuccino vom weissen Spargel mit Kerbel - Öl und gerösteten Pekannüssen	13.50
Zweifarbigen Spargel - Panna Cotta mit grünem Spargelsorbet, Radiesli - Chutney und mariniertem Frühlingssalat	18.00
Gebratenes Kalbsteak mit Bärlauch - Kruste Rosmarinkartoffeln, Spargeln und Morchelsauce	49.50
Risotto vom grünen und weissen Spargel mit gebratenen Riesencrevetten, Knoblauchbutter und Tomaten	36.50
Portion grüner und weisser Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	23.00
mit Landrauchschenken	28.00
mit Rauchlachs	26.50

Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen, Französischer, Italienischer Sauce oder Honig-Rosmarin-Vinaigrette	9.50
Schüssel für 2 Personen	16.00
Randen Panna Cotta mit karamellisierten Zwiebeln und Portulak	13.50
Gebeizter Stör mit Apfel-Stangensellerie-Salat, gepickeltem Stangensellerie, Apfelvinaigrette und Bärlauchsorbet	18.50

Suppen

Safranschaumsuppe mit Orangen-Pfeffer-Grissini und Mango-Ingwer-Chutney	15.50
---	-------

Hauptgänge Fleisch

Suure Mocke Durchgebeizter Rindssauerbraten nach Schönbühl Rezept an einer kräftigen Rotweinsauce mit Kartoffelstampf und Saisongemüse	33.50
Rindsfilet auf sautiertem Wirsing mit Trüffeljus und Pommes Berny	56.50
Beef Short Ribs mit Kaffeerub, Süsskartoffel-Limetten-Püree, grilliertem Lauch und Schönbühl BBQ Sauce	36.00
Schönbühl Burger mit saftigem Rindfleisch-Speck-Paddy, hausgemachter BBQ Sauce und Schalotten dazu Pommes Frites	28.00

Wussten Sie schon?

Unsere Gerichte werden mit Kräutern aus unserem liebevoll gepflegten Schönbühl Garten zubereitet.

Hauptgänge Fisch

Sautiertes Lachsforellenfilet aus Rubigen mit Balsamicolinsen, Rüebliperlen und Proseccoschaumsauce 30.50

Schweizer Felchenknusperli mit buntem Salat, Pommes Frites und Tartarsauce 28.50

Hauptgang vegetarisch

Hausgemachte Ravioli mit Rucola-Pinienkerne-Frischkäse-Füllung dazu Apfel-Sellerie-Gemüse und Rucolaschaum 29.00

Über die Allergene Stoffe in den Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.

Weinreise



29.00



38.00



47.00



55.00

oder...

...Sie wählen Ihren Wein aus unserer umfassenden Weinkarte

Dessert

Hausgemachte Schönbühl Nusstorte mit Salzkaramell und Sauerrahmglace	13.00
Rhabarber-Cremeschnitte mit Limetten-Minze-Glace und Erdbeercrumble	14.50
Eiskaffee Schönbühl	12.00
Schokoladentarte mit Früchten und hausgemachtem Sorbet	15.00
Coupe Romanoff	12.00

H&R Kaffee

Beste Rohstoffe, verarbeitet nach allen Regeln der Kunst: Das ist H&R-Kaffee.
Seit 1847 ein Qualitätsprodukt der Kaffeerösterei für das Berner Oberland.

Sirocco Tee

Sirocco Tee legt viel Wert darauf, dass die Anbau- und Verarbeitungsmethoden modern und nachhaltig sind. Sirocco Tee steht für höchste Bio-Qualität und kompromisslose Geschmackserlebnisse. Die edlen Teebeutel werden aus biologisch abbaubarem Material auf der Basis von Maisstärke von Hand befüllt und gefertigt um dieselben Genuss und Blattqualität wie beim losen Tee zu erzielen.

Süsswein

Malhadinha late harvest, Alentejo	5cl 11.50	3.75dl 75.00
-----------------------------------	-----------	--------------

Digestif

		2cl
Swiss Mountain Single Malt Whisky Classic, Interlaken		14.50
Swiss Mountain Single Malt Whisky Ice Label, Interlaken		16.50
Hilterfinger Marc et Lie Rebbaugenossenschaft Hilterfingen		7.50
Bure-Bätzi Brennerei Bruni, Amsoldingen Thun		7.50
La Mauny X. O. Rhum vieux agricole, Martinique		17.50
Taylor`s Port Twany 10 Years		5cl 13.50

Für weitere Auswahl fragen Sie nach unserer Getränke- und Spirituosenkarte.

Wer liefert ins Hotel Restaurant Schönbühl?

Lieferant	Herkunft	Produkte
Bäckerei Ryser	Hilterfingen	Brot, Brötchen, Kleingebäck
Molkerei Wagner	Hünibach	Käse, Milchprodukte, Eier
Gourmador Oppliger Obst Espro	Unterseen Gunten Sigriswil	Gemüse und Früchte Früchte, Süssmost Sprossen, Keimlinge
Stadtmetzgerei Muster Michel Comestibles Jumi AG Mérat & Cie AG Grabenmühle, Familie von Gunten	Thun Interlaken Bern Bern Sigriswil	Fleisch, Spezialitäten Fisch, Fleisch Fleisch Fisch, Fleisch Forellen
H + R Gastro	Interlaken	Economatprodukte

Deklaration

Unsere Fleisch- und Fischdeklaration finden Sie in der Mitte des Restaurants ausgehängt.
Bei Fragen, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7 % MwSt.



**Herzlichen Dank für Ihren Besuch
und auf Wiedersehen im Hotel- Restaurant
Schönbühl**



Besuchen Sie unsere Website: www.schoenbuehl.ch
Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram

