

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: Lisa Petruzzi, Lea Häberli, Nico Beyeler, Carmen Többen, Angelina Maibach und Ali Rezaei

Für Ihr kulinarisches Wohlergehen:

Die Küchenleitung: Ronny Tuchscherer und Isabelle Schweingruber

und das Team: Milan Endrodi, Lucas Herrmann, Annette Staub, Beat Kellenberger, Dimitri Nufer und Kopal

Schönbühl News



Wildbuffet

Geniessen Sie am Samstag, dem 19.09.2020 ab 18h00 unser Wildbuffet mit einer Auswahl an Wild- und Herbstspezialitäten.
Wir empfehlen eine frühzeitige Reservation!



E-Bike Verleih

Erkundigen Sie die Region des Thunersees mit unseren E-Bikes.
Mehr Informationen über den Verleih erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern.


Feste feiern im Schönbühl


Planen Sie eine Feier?
Sei es im Garten, im Schönbühl Saal, auf dem hauseigenen Solarboot, oder im rustikalen Spycher, wir haben die ideale Location für Ihr Fest. Gerne geben wir Ihnen unsere Menü-Vorschläge mit oder Sie finden diese auf unserer Homepage.

Vorspeisen

 Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen, Französischer, Italienischer Sauce oder Honig-Rosmarin-Vinaigrette	9.00
Schüssel für 2 Personen	16.00
Nüssler Salat Nature mit Französischer Sauce ...mit Speck, Ei und Croutons	10.50 14.50
Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs mit Kernöl-Vinaigrette, Portwein-Feigen und Orangen-Taboulé	17.50
 Hausgemachte Couscous-Quinoa-Täschli mit Portwein-Feigen und Passionsfruchtsauce	14.00

Suppen

Tagessuppe	9.50
Eierschwämmli-Suppe mit Thymian, Rosmarin und Liebstöckel serviert mit Ziegenkäse-Crespelle	12.50
 Kürbis-Ingwer-Curry-Suppe mit Kernen, Brioche und Öl	14.50

 Die Gerichte mit diesem Zeichen sind Vegan.
Über die Allergene Stoffe in den Gerichten, gibt Ihnen unser Servicemitarbeiter gerne Auskunft.

Hauptgänge Fleisch

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit frischen Kräutern, Knoblauch dazu Rösti und Saisongemüse	37.50
Suure Mocke Durchgebeizter Rindssauerbraten nach Schönbühl Rezept an einer kräftigen Rotweinsauce mit Kartoffelstampf und Saisongemüse	33.50
Schweinsfilet-Medaillons auf Eierschwämmiragout mit Serviettenknödel und glasierten Rosenkohlblätter	29.00
Das regionale Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Rohschinken, Belperknolle, Greyerzer und getrockneten Tomaten dazu Süsskartoffelfritten und Saisongemüse	37.00
<u>Für 2 Personen, Wartezeit ca. 30 Minuten (abends, Samstag- und Sonntagmittag erhältlich)</u>	
Rehrücken Baden-Baden mit Baumnussspätzli, Rosenkohl, Rotkohl, Maroni, Kürbis, Apfel Mirza, Birne Nesselrode und Preiselbeer-Wildrahmsauce	61.50

Hauptgänge Fisch

Auf Rosmarin gebratenes Zanderfilet mit Wirsing-Risotto, Proseccoschaumsauce und glasierten Birnenspalten	29.50
Gebratenes Alpenegli mit sautierten Kürbiswürfeln, Feigen-Balsam-Sauce und Pommes Berny	34.50
Schweizer Felchenknusperli mit bunten Herbstsalaten, Pommes Frites und Tartarsauce	28.50

Hauptgang vegetarisch

 Hausgemachte Couscous-Quinoa-Tätschli mit Portwein-Feigen und Passionsfruchtsauce und grillierten Pastinakenringen	23.50
---	-------

Weinreise



29.00



38.00



47.00




55.00

oder...

...Sie wählen Ihren Wein aus unserer umfassenden Weinkarte

Dessert und Käse

 Pochierte Birne mit Maronicrème, Birnen-Sorbet, Ahornsirup und Ingwer	12.00
Zwetschgen-Kaltschale mit Zimt und Vanille	10.50
Coupe Nesselrode	12.50
Maroni-Crème Catalan mit Birnen-Sorbet	9.50
Eiskaffee Schönbühl	12.00
Schokoladentarte mit saisonalen Früchten und Sorbet	15.00
Kleines Dessertbuffet 3 Überraschungen mit einem Kaffee oder Espresso	13.50
Schweizer Käseteller Ämmeflöckli, Hornberger Mutschli, Saarner Alpkäse und Gambacher Blaukäse dazu hausgemachter Quittensenf und Schwarze Nuss	18.00

Unseren Käse beziehen wir bei Käserei Wagner in Hünibach.

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, Interlaken		14.50
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	
Taylor`s Port Twany 20 Years	5cl 18.50	

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

Wer liefert ins Hotel Restaurant Schönbühl?

Lieferant	Herkunft	Produkte
Bäckerei Ryser Kleingebäck	Hilterfingen	Brot, Brötchen und
Molkerei Wagner	Hünibach	Käse, Milchprodukte, Eier
Gourmador Oppliger Obst Süssmost Espro	Unterseen Gunten	Gemüse und Früchte Saisonale, regionale Früchte,
Stadtmetzgerei Muster Michel Comestibles Jumi AG Mérat & Cie AG Grabenmühle, Familie von Gunten	Sigriswil	Sprossen, Keimlinge
	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.



**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

