



Herzlich Willkommen

Für Ihr Wohlbefinden im Restaurant:
Ihre Gastgeber Stephanie und Tamer Genc
und das Team: Tereza, Lea, Liliana, Carina, Rachel und Anita

Für Ihr kulinarisches Wohlergehen:
Die Küchenleitung: Tamer Genc
und das Team: Daniel, Giuseppe, Brenda, Alexandra und Kopal



Signature Menü

Geniesser Menü

Geheimer Garten

Gemischte Blattsalate, Essbare Blüten, violette Karottenstreifen, junger Spargel
Granatapfelkerne, Honig-Rosmarin-Dressing

Sommer Salat

Nüsslisalat, Rucola, Karotten, Gurken, Erdbeeren, Tasmanische Cashews,
Cherry Tomaten, Amaranth, Mozzarella würfeln, Himbeer-Lime Dressing

Thunfisch-Tataki

mit Apfel-Lemongrass-Vinaigrette, Petersilienöl und Yuzu-Perlen

Sous Vide Zarte Rinderbrust

Berg Kräutern Risotto, Garten Rübli

Bison Deluxe

Zartes Bisonfilet mit hausgemachten Kräuter-Gnocchi, frischem Dampfgemüse
und einer eleganten Trüffelreduktion

Kalbsfilet Harmonie

Sous-vide gegartes Kalbsfilet, violetter Kartoffelstampf, Portweinjus
und saisonales Gemüse

Schönbühl Asteroid

Galaktische Pistazienkugel mit knuspriger Pistaziencreme-Füllung und
einer fruchtigen roten Perle im Kern

Gianduja Crunch & Lavender Dreams

Knuspriger Haselnuss-Krokant, Kardamom-Schokolade
Lavendel & Haselnuss Eis

3-Gang 84.00 CHF

4-Gang 98.00 CHF





Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat mit Samen und Kernen
Französischer, Italienischer Sauce oder Honig-Rosmarin-Vinaigrette 11.50

Schönbühl Bruschetta 12.50
mit Cherry Tomaten, Olivenöl, Gegrillte Brot

Tagessuppe 10.50

Rinds Carpaccio vom BEO-Beef 18.50
mit Zitronen Olivenöl ,Zwetschgen Balsamico Rucola und Parmesanflocken

Sommer Burrattina 16.50
mit Cherry Tomaten, Sommer Salat, Himbeere Pesto,
Zitrus öl und Balsamico



Hauptgänge



Zarte Lammkoteletts mit Kräuter Butter
Violette Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse

46.00

Kalbs Cordonbleu
mit Saison Gemüse und Pommes Frites

44.50

Gegrillter Lachs
auf Cranberry-Bett mit Garnelen und Bio-Zitronen-Nudeln

43.50

Schweinsmedaillons
mit Morchelsauce und Hausgemachte Kräuter Gnocchi

48.00

Suure Mocke
Durchgebeizter Rindssauerbraten an einer kräftigen Rotweinsauce
mit Kartoffelstampf und Saisongemüse

41.00

Safran Risotto
mit Grill Gemüse

32.50

Zitronen Ravioli
mit Heidelbeeren

28.00





Desserts

Tropical Tiramisu mit Mango & Passion Frucht	14.50
Magnolia Cream mit Erdbeeren	12.00
Coupe Dänemark 2 Kugel Vanille Glace, Schlag Rahm, warme Schoko Sauce	12.50
Coupe Romanoff Kugel Vanille Glace, Kugel Erdbeer Glace, Schlag-Rahm, Erdbeeren	14.00
Apfelstrudel mit Vanille Sauce , Vanille Glace, Schlag-Rahm	12.50
Kleines Dessertbüffet 3 Überraschungen mit Kaffee oder Espresso	15.50





Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Salat

mit Apfelschnitzen, Baumnüssen, French Dressing

5.00

Tomatencreme Suppe

mit Parmesan

5.50

Nudeln

mit Tomatensauce

9.50

Chicken Nuggets

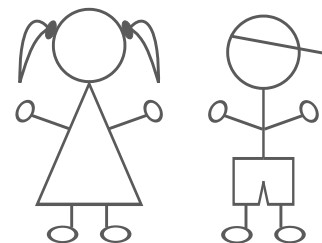
mit Pommes Frites und Salat

12.50

Coupe Kunterbunt

1 Glace nach Wahl mit Schlag Rahm und Smarties

8.50





Wer liefert ins Hotel & Restaurant Schönbühl

Lieferant

Bäckerei Ryser

Amsoldinger Käserei

Stucki's Früchte und Gemüse

Gourmador

Oppliger Obst

Espro

Stadtmetzgerei Muster

Michel Comestibles

Merat & Cie AG

Grabenmühle

Johann von Gunten

H&R Gastro

Herkunft

Hilterfingen

Amsoldingen

Noflen

Unterseen

Gunten

Uetendorf

Thun

Interlaken

Bern

Sigriswil

Sigriswil

Interlaken

Produkte

Brot, Brötchen, Kleingebäck

Käse, Milchprodukte, Eier

Gemüse und Früchte

Gemüse und Früchte

Früchte, Süssmost

Sprossen, Keimlinge

Fleisch, Spezialitäten

Fisch, Fleisch

Fisch, Fleisch

Forellen

Felchen

Economatprodukte

Deklaration

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



Hertzlichen Dank für Ihren Besuch

und auf Wiedersehen im Hotel - Restaurant Schönbühl

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

