



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

Winter Salat

Nüsslisalat, Rucola, Karotten, Gurken, Kürbis, Tasmanische Cashews, Cherry
Tomaten, Amaranth, Mozzarella würfeln, Apfel-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

Herbstlicher Kürbis-Cheesecake

mit aromatischer Haselnuss-Tahini-Glace

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 11.50

Französischer, Italienischer Sauce oder Honig-Rosmarin-Vinaigrette

Schönbühl Bruschetta 12.50

mit Cherry Tomaten, Olivenöl, Gegrillte Brot , Parmesanflocken

Tagessuppe 10.50

Rinds Carpaccio vom BEO-Beef 18.50

mit Zitronen Olivenöl ,Zwetschgen Balsamico Rucola und Parmesanflocken

Winter Burrattina 16.50

auf herbstlichem Salat mit Cherrytomaten, gebratenem Kürbis und Cashews,
verfeinert mit Kürbispesto, Zitrusöl 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
Zarte Schweinsmedaillons vom Berner Oberländer Alpschwein serviert mit aromatischer Morchelsauce und hausgemachten 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

Pistazien Tiramisu mit gerösteten Pistazien	14.50
Herbstlicher Kürbis-Cheesecake mit aromatischer Haselnuss-Tahini-Glace	12.50
Coupe Dänemark 2 Kugel Vanille Glace, Schlag Rahm, warme Schoko Sauce	12.50
Vermicelles mit Schlagrahm und Meringue	12.00
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

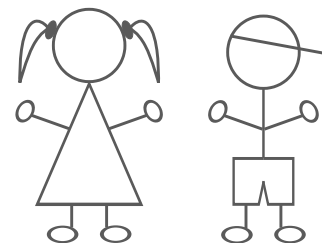
mit Pommes Frites und Salat

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



Herzlichen 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

