



Herzlich Willkommen

Für Ihr Wohlbefinden im Restaurant:
Ihre Gastgeber Stephanie und Tamer Genc
und das Team: Lea, Rachel, Ed, Sara und Anita

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



Signature Menü

Farben des Gartens

mit naturgebeiztem norwegischem Lachs ,Avocado, Mango, Cherry-Tomaten
Baby-Gurken, Balsamico Perlen, Honig & Rosmarin Dressing

Violette Süsskartoffelsuppe

Simmentaler Pökel-Entrecôte in Würfeln

Entenbrust mit Blutorangenjus

serviert mit Topinambur & Sellerie Püree und Rüeblì

Bison Deluxe

Zartes Bisonfilet auf Keşkek (anatolischer Weizenbrei)
frischem Dampfgemüse und einer eleganten Trüffelreduktion

Kleines Dessertbüffet

3 Überraschungen mit Kaffee oder Espresso

3-Gang 84.00 CHF

4-Gang 98.00 CHF

5-Gang 115.00 CHF



Vorspeisen

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

Tagessuppe 10.50

Rinds Carpaccio vom BEO-Beef 22.50
mit Zitronen Olivenöl ,Zwetschgen Balsamico Rucola und Parmesanflocken

Burrata & Beluga-Linsen 16.50
auf Salatgarten mit Cherry-Tomaten und Limetten-Balsamico



Hauptgänge



Alpen Lammkoteletts mit Kräuter Butter
Pilz Risotto & Saisongemüse

48.00

Kalbs Cordonbleu

44.50

Gruyère AOP, 9 Monate gereifte Belper Knolle Berner Mocken vom Jungrind
Saisongemüse und Pommes frites

Gegrillter Lachs mit Garnelen

43.50

an Zitronengras-Safran-Sauce, serviert mit hausgemachten Tagliatelle

Suure Mocke

48.00

Durchgebeizter Rindssauerbraten an einer kräftigen Rotweinsauce
mit Kartoffelstampf und Saisongemüse

Köfte (aus handgehacktem Angus-Rind mit orientalischen Gewürzen)

46.00

auf Keşkek, mit Saisongemüse, Paprikasauce und abgetropftem Joghurt

Hausgemachte Zitronen-Ravioli

32.50

Heidelbeeren und feine Lindenblüten-Essenz

Auf Wunsch beraten wir Sie gerne zu weiteren vegetarischen oder veganen Gerichten.
Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.



Desserts

Pistazien Tiramisu 14.50
mit gerösteten Pistazien

Joghurt-Vanille-Panna cotta 13.50
Honig-Safran-Gel, Hausgemachtes Walnusseis

Kleines Dessertbüffet 15.50
3 Überraschungen mit Kaffee oder Espresso

Hausgemachte Glacen & Sorbets 6.50

Stracciatella- & Banane-Kardamom-Glace

Aprikosen-Sorbet aus sonnengereiften Aprikosen

Rosmarin-Vanille-Bourbon-Glace





Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Salat

mit Apfelschnitzen, Baumnüssen, French Dressing

5.00

Tomatencreme Suppe

5.50

Nudeln

mit Tomatensauce

9.50

Chicken Nuggets

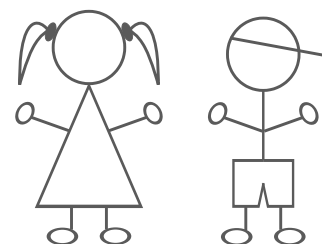
mit Pommes Frites und Salat

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

