

# KULINARISCHES

2023



BOUTIQUE HOTEL SCHLOSS HÜNIGEN | Freimettigenstrasse 9 | 3510 Konolfingen  
[www.schlosshuenigen.ch](http://www.schlosshuenigen.ch) | [hotel@schlosshuenigen.ch](mailto:hotel@schlosshuenigen.ch)

# BISTRONOMIE

Liebe Gäste

Wir veredeln einfache und ehrliche Grundprodukte mit einem hohen Mass an profunder Kochkunst.

Unser Bestreben ist es eine nachhaltige saisonale & regionale Gastronomie zu betreiben. Eine Gastronomie die durchdacht ist, die Freude bereitet, die Neues entdecken lässt. Eine Gastronomie, welcher Sie vertrauen dürfen. Mit unseren lokalen Lieferanten pflegen wir ein partnerschaftliches Miteinander und wählen mit einer grossen Achtsamkeit unsere Nahrungsmittel aus.

Geniessen Sie die Zeit auf Schloss Hünigen!

Eiline Hirsiger | Küchenchefin  
Wolfgang Zöhler | Leitung Restauration  
Nicole & Mario Bucher | Direktion  
und das ganze Schlossteam

## Auszug unserer Partner

### Fisch

Rubigenhof - Rubigen  
Familie Wiedmer - Heimiswil  
Swisslachs - Lostalpo

### Fleisch

Familie Roland - Oberthal

### Milchprodukte

Familie Berger - Rüegsau

### Käse

Chäsi Oberlangenegg  
Jumi - Boll

### Brot & Gebäck

Bäckerei Bruderer - Wichtrach

### Eier

Benjamin Niederhauser - Thalgut

### Honig

Familie Lüthi - Signau

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt und sind in CHF. Fisch-, Fleisch- und Milcherzeugnisse stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Preisänderungen vorbehalten.



# APÉRO-BUFFET VORSCHLÄGE

## Antipasti aus der Schlossküche

Getrocknete Tomaten (40g)	5.00
Oliven mit Rosmarin (40g)	5.00
Saisonale Antipasti (40g)	5.00

## Käse & Fleisch aus der Region

Emmentaler Rohschinken (40g)	6.50
Trockenfleisch (40g)	7.50
Bio-Trockenwurst vo üsem Metzg aus dem Obertal (30g)	6.00
Käse-Auswahl (4 Sorten) von der Chrüzwäg Chäsi aus Oberlangenegg (50g)	6.00
Alpkäsemöckli von der Chrüzwäg Chäsi aus Oberlangenegg (40g)	6.00

Apéro-Plättli	
Emmentaler Rohschinken   Trockenfleisch   Bio-Trockenwurst vo üsem Metzg aus dem Obertal	
Käse-Auswahl (4 Sorten) von der Chrüzwäg Chäsi aus Oberlangenegg	
Auswahl an verschiedenen Broten von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach	28.00

## Kalte Köstlichkeiten

Knusprige Crostini mit mariniertem Cashewkäse aus Oberdiessbach (30g)	6.00
Crostini mit Oliventapenade und Dörrtomatenpesto zum Dippen (30g)	6.00
Rindstatar mit Eigelbcrème und Kapernäpfel (30g)	6.50
Silser-Brötchen mit Kräuter-Hüttenkäse	6.00

Gemüse-Crudités auf Eis serviert (70g)	
Verschiedenes saisonales Gemüse   Schnittlauch-Sauerrahm	5.50

Selbstgemachte Flütes (3 Stück)	4.50
---------------------------------	------

## Warme Köstlichkeiten

Blech-Käsekuchen	5.50
Blech-Quiche Lorraine	6.00
Blech-Quiche mit Gemüse	5.50
Meatballs (Rindfleisch mit Minze) mit Minzdip	6.00
Falafel (Kirchererbsen, Curry, Zitronengras und Koriander) mit Hummus	5.50
Saisonales Süsspchen (warm oder kalt)	4.50
Mini Pulled-Pork Burger mit BBQ-Sauce und Coleslaw	6.00
Schinkengipfeli	6.50
Gemüsegipfeli	6.00
BIO Curry-Schlossbratwurst aus dem Obertal	6.00

Warme Focaccia mit Olivenöl und frischen Kräutern (15 Portionen)	48.00
--	-------

## Süßes

Italienische Gelati vom Glacewagen zum Selbernehmen - pro Person	7.00
Gebrannte Crème Grosi's Art	4.50
Quarkmousse im Glas mit saisonalen Früchten	4.50
Meringues aus dem Emmental mit Doppelrahm	4.50
Niidlekuchen von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach	3.00



# BANKETTMENÜS

DIE BANKETT VORSCHLÄGE GELTEN AB 10 PERSONEN. ES IST FÜR ALLE EIN EINHEITLICHES MENÜ AUSZUWÄHLEN.

## Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat Schlossvinaigrette   Brotchip   saisonale Garnituren	14.00
Abgeflämmtes Karotten-Tatar mit schwarzem Sesam Mandel-Kräutermilch   Haferflockencrumble   Karotten-Sesamgel   Kräutersalat	17.00
Carpaccio vom Emmentaler Rind Zitrus-Vinaigrette   Alpkäse   geröstete Kerne	19.00
Sellerie-Apfelcarpaccio Salzgegarter Sellerie   Apfelgel   geröstete Kerne   Zitronenöl	16.00
Hausgebeizter Swisslachs aus Lostallo Haferflockencrumble   Buttermilch-Kräutersud   Apfelgel	22.00
Schangnauer Burrata aus Kuhmilch Marinierte Salatblätter   Kräuter-Vinaigrette   Olivenmarmelade	19.00
Geräucherter Quinoa serviert auf geröstetem Sauerteigbrot   Belperknolle   marinierte Salatblätter	16.00
Dünn aufgeschnittenes Kalb aus dem Oklahomasmoker Kräutervinaigrette   Brotchip   Zitronenmayonnaise	23.00

## Suppen

Sellerieessenz Geröstetes Sellerieantipasti   Kräuter   Kümmel	16.00
Geflügelessenz mit Thymiansenf aus dem Emmental von Legehennen aus dem Emmental   Backerbsen   Kräuter	17.00
Maiscrèmesuppe mit Popcorn Kräuter   Croutons   Kokosnuss	16.00
Randen-Apfelsuppe Maggiapfeffer   Belperknolle   Kräuter	16.00
<b>Juni bis August</b> Kirschgazpacho Sauerkirschen-Chilligel   Croutons   Kräuter	16.00
<b>September bis Dezember</b> Gesmokte Kürbissuppe Kürbiskernöl   geröstete Kerne   Amaretto	16.00



# BANKETTMENÜS

DIE BANKETT VORSCHLÄGE GELTEN AB 10 PERSONEN. ES IST FÜR ALLE EIN EINHEITLICHES MENÜ AUSZUWÄHLEN.

## Zwischengänge

Aquarello-Risotto & Karotte Karottensalsa   Kräuterpesto   Getrocknete Karottenschalen	18.00 38.00
Risotto vom Venere-Reis Frischkäse   gebrannter Lauch	18.00 38.00
Safran-Tagliatelle Safransud   Nuss-Vinaigrette   Zitronenöl	18.00 38.00
Emmentaler Zander & Alpbuttermilch Beurre blanc   Kartoffelespuma   Spinat	18.00 38.00

## Sorbets

Zitronensorbet mit Tonic	6.00
Himbeersorbet mit Prosecco	7.00
Blutorangensorbet mit Moscato	7.00



# BANKETT MENÜS

DIE BANKETT VORSCHLÄGE GELTEN AB 10 PERSONEN. ES IST FÜR ALLE EIN EINHEITLICHES MENÜ AUSZUWÄHLEN.

## Hauptgänge

Bio-Dinkelrisotto von Hettiswil	18.00
Bio-Ziegenfrischkäse   Spinat   eingelegte Brombeeren	38.00
Dreierlei Mais	16.00
Tessiner Polenta aus dem Maggiatal   Wasabihollandaise   salzgegarnte Karotte	36.00
Rande im Brotteig	18.00
Pilze   Saisongemüse   Röstsauce	38.00
Gebrannter Kohlrabi	16.00
Kartoffelespuma   Kartoffelstroh   Röstsauce	36.00
Papardelle & Pilze	18.00
Gebatene saisonale Pilze   gepickelte rote Zwiebel   Mandelmilch	38.00
Pikante Trutenbrust vom Smoker	
BBQ-Sauce   Fregola Sarda   saisonales Gemüse	38.00
Zweierlei vom Schweizer Rind	
Rosa gebratenes Entrecôte   Sauce Hollandaise   Geschmortes vom Rind	
Jus   Kartoffelgratin   saisonales Gemüse	56.00
Buurehofsäuli Wellington mit Senf und Bier	
Nacken vom Buurehofsäuli   Rosmarinkartoffeln   Ofenkarotten   Jus	44.00
Tafelspitz vom Rind	
Zitronen-Schwarzteesauce   Bouillonkartoffeln   saisonales Gemüse	42.00
Lammkeule aus Üetendorf vom Smoker	
Kaffeejus   lauwarmes Tabouleh   geröstete Nüsse   saisonales Gemüse	52.00
Mögen Sie einen Nachservice?	
Gerne servieren wir Ihnen Fleisch, Gemüse sowie Pommes-Frites	10.00



# BANKETT MENÜS

DIE BANKETT VORSCHLÄGE GELTEN AB 10 PERSONEN. ES IST FÜR ALLE EIN EINHEITLICHES MENÜ AUSZUWÄHLEN.

## Desserts

Crema Catalana mit Tonkabohnen	
Gesalzene Karamelglace   Sesamkrokant	19.00
Dessertteller „Schloss Hünigen“	
Schokoladenmousse   Crema Catalana   Schokoladensorbet   Früchte   Cookies mit Fleur de Sel	21.00
Espresso-Tiramisu	
Mascarpone   Bio-Espresso   Rahm	18.00
Randen-Brownie & Limette	
Baumnuss   Glace von der weissen Schokolade   Limettenmousse	19.00
Hafer & Honig	
Hafer-Cookie   Emmentaler Honigparfait   Gewürz-Orangenkompott	17.00
Linzertörtli & Erdbeere (Mai bis September)	19.00
Buttercrème   frische Erdbeeren   Erdbeersorbet   Minzpesto	
Käseplatte (5 Sorten) von den Jumis	
Emmentaler Trüffelnsenf   Früchtebrot   Dörrfrüchte & Nüsse - pro Portion	24.00



# SMOKER IM SCHLOSSPARK

## APRIL-OKTOBER

### Kaltes

Salzgegartes Randencarpaccio mit Zitronenöl und Fleur de Sel  
Mediterraner Fregola-Sarda-Salat mit Minze, Dörrotomaten und Oliven  
Coleslawsalat mit Mais  
Selleriesalat mit Nüssen und Zitrone  
Mozzarella mit Tomaten, Oliven und Ruccola  
Knackige Blattsalate  
Geröstete Kerne, gehackte Zwiebeln und Eier  
French- und Italiendressing

### Saucen

Barbecuesauce  
Sauerrahmdipp mit Schnittlauch  
Café de Paris  
Chimichurri  
Cocktailsauce

### Beilagen

Kartoffeln aus dem Smoker  
Saisonales Gemüse  
Brot „vo üsem Beck“

Preis pro Person CHF 48.00 (zzgl. Fleischauswahl)  
Buchbar ab 30 Personen

Wir empfehlen die Grillade bestehend aus mind. 3 Komponenten und einem ganzen Stück.  
Die Auswahl dazu sowie eine Empfehlung unserer Küchenchefin finden Sie auf der nächsten Seite.

Pro Person berechnen wir 300 Gramm Fleisch.



# SMOKER IM SCHLOSSPARK

## Fleisch - Am Stück gebraten aus dem Oklahoma-Smoker

### Buurehof-Säuli

Pulled-Pork  
Saftiger Schweinebauch  
Schweinehals am Stück

### Rind

Tomahawk Steak  
Entrecôte

### Kalb

Kalbsschulter

### Lamm

Lammgigot aus Uetendorf

### Geflügel

Mischkratzerli  
Trutenbrust

### Vegetarisch

Tofu aus Frutigen mit Sesam, Kräuter und Sweet Chilli Sauce  
Grillkäse von New Roots aus Oberdiessbach

### Gemüse-Supplement

Maiskolben mit Honig-Lack  
Grilltomate mit Basilikum

### Fisch

Swiss Lachs aus Lostallo am Stück mit Haut

### Spezialität aus der Region

Bio Schloss-Bratwurst vom Säuli aus dem Obertal



# UNSERE BUFFET-EMPFEHLUNG FÜR SIE

## Kaltes

Saisonale Antipasti  
Zucchettisalat mit Fetakäse und getrockneten Tomaten  
Rüebliisalat mit Kürbiskernen, Orangen und Ingwer  
Coleslaw Salat mit Mais  
Mozzarella mit Tomaten, Oliven und Rucola  
Knackige Blattsalate  
French- und Italiandressing  
Geröstete Kernen, gehackte Zwiebeln und gehackte Eier

## Saucen

Barbecuesauce  
Sauerrahmdipp mit Schnittlauch  
Curry-Mayonnaise  
Knoblauchdipp  
Café de Paris Butter  
Chimichurri  
Cocktailsauce

## Beilagen

Kartoffeln aus dem Smoker  
Saisonales Gemüse  
Zweierlei Baguette  
Ruchbrot  
Salzbutter

## Fleisch

**Buurehof-Säuli**  
Schweinebauch

**Spezialität aus der Region**  
Bio Schloss-Bratwurst vom Säuli aus dem Obertal

**Rind**  
Rindsnierstück

**Geflügel**  
Trutenbrust

**Fisch**  
Swiss Lachs aus Lostallo mit Haut

Preis pro Person CHF 98.00  
Buchbar ab 30 Personen



# DESSERTBUFFET SCHLOSS HÜNIGEN

## Crèmiges

Crema Catalana mit Tonkabohnen  
Emmentaler Honigpannacotta mit Zitronen-Thymian  
Mandelflan mit Fruchtputee

## Mousse

Dunkles Schokoladenmousse von der Felchlin Schokolade  
Grünes Apfelmousse

## Gebackenes

Bio-Espresso-Tiramisu  
Randen-Baumnussbrownie  
Kokos-Zitronen Cheesecake  
Emmentaler Meringue mit Doppelrahm

## Pâtisserie

Schokoladen-Cranberry-Crunchies  
Hafer-Cookies

Preis pro Person CHF 28.00  
Buchbar ab 30 Personen



## SUPLÉMENT ZUM DESSERTBUFFET

### Italienische Gelati vom Glacewagen - Selbstbedienung

Italienische Gelati vom Glacewagen zum Selbernehmen - pro Person 7.00

### Käseplatte von den Jumis (5 Sorten)

Emmentaler Trüffelnsenf | Früchtebrot | Dörrfrüchte & Nüsse - pro Portion 24.00

### Apfeltarte mit Thymian-Vanillesauce

pro Portion 4.50

### Dreierlei Truffles „vo üsem Beck“

pro Portion 5.00

## MITTERNACHTSSNACK

### Hot Dogs

Wienerli oder Vegiwienerli | Brötli | Gurken | Zwiebeln | Ketchup | Mayonnaise | Senf 14.00

### Chilli con Carne

Bohnen | Rindfleisch | Brotauswahl 14.00

### Fleischkäse

Am Stück gebacken | Ruchbrot | süsser Senf 16.00

### Mitternachtsplättli

Emmentaler Rohschinken | Trockenfleisch | Bio-Trockenwurst vo üsem Metzger aus dem Obertal  
Käse-Auswahl (4 Sorten) von der Chrüzwäg Chäsi aus Oberlangenegg  
Auswahl an verschiedenen Broten von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach 28.00

### Quiche

Blech-Käsekuchen 5.50  
Blech-Quiche Lorraine 6.00  
Blech-Quiche mit Gemüse 5.50  
Falaffel & Hummus 5.50  
Schinkengipfeli 6.50  
Gemüse-gipfeli 6.00





# DESSERTBUFFET À LA MÜRNER

## Rolf Mürner

Im Jahr 2008 gründete er seine Firma SWISS PASTRY DESIGN mit Sitz in Rüeggisberg.  
Seither kreiert Rolf Mürner für seine Gäste mit grosser Leidenschaft aussergewöhnliche Dessertträume.

Lassen Sie sich von den Kreationen des Patisserie Weltmeisters von 2007 überraschen.

Dessertbuffet „à la Mürner“ CHF 38.50 pro Person



## Angebot

Das Dessertbuffet wird individuell von Rolf Mürner für Sie zusammengestellt.  
Alle Kreationen erscheinen in Fingerfood-Grössen und werden mit Stickstoff zubereiteter Glacé ergänzt.  
Als symbolischer Komponente wird zudem eine kleine Torte serviert, welche selbstverständlich vom Hochzeitspaar oder dem Geburtstagskind angeschnitten werden kann.

Mögliche Komponenten des Buffets:

- Krustenpralinen mit flüssigem Kern aus Himbeergeist, Zwetschgenwasser, Calvados etc.
- Pralinen (Grand Marnier, Bergamotte, Caramel, Passionsfrucht etc.)
- diverse Macarons (Kaffee, Erdbeere, Cassis, Apfel etc.)
- flüssige Fruchtkugeln (Aprikose, Himbeer, Birne-Zitrone, Mango etc.)
- diverse Mini-Pâtisserie und Küchlein wie z.B. Chocolat-Caramel, Himbeer-Johannisbeer, Mango-Passionsfrucht

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder gewisse Abneigungen zu Geschmacksrichtungen haben, geht Rolf Mürner gerne auf Ihre Wünsche ein und berücksichtigt diese bei der Zusammenstellung Ihres Buffets.

Bitte beachten Sie, dass das Angebot gemäss Kreationen von Rolf Mürner zusammengestellt wird.

# DESSERTBUFFET À LA MÜRNER

## (Hochzeits) Torten-Angebot

Für die Auswahl Ihrer Torte gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.  
Wählen Sie für die Kreation aus unterschiedlichen Biskuits sowie Fruchtgelees und Mousses für die Füllung aus.

### Biskuits

Pistazie  
Mandel  
Haselnuss  
Baumnuss  
Schokolade (ohne Mehl)  
Erdbeere  
Aprikosen  
Himbeere  
Johannisbeere  
Limetten  
Stracciatella  
Brombeer

### Fruchtgelees

Waldbeere  
Mango-Passion  
Himbeere  
Johannisbeere  
Orangen-Mandarinen  
Cassis  
Aprikosen  
Birne  
Apfel

### Mousses

Himbeere  
Passionsfrucht  
Limetten  
Zitronen  
weisse Kaffeebohnen  
Caramel  
Haselnuss  
Mocca  
Schokolade  
Stracciatella



# TAVOLATA IM SCHLOSSKELLER

Eine lange Tafel, kulinarische Highlights und genussvolle Trouvaillen - mehr braucht es für ein gelungenes Beisammensein nicht.

In unserem historischen Schlosskeller feiern Sie Ihr Fest ganz privat.

Die Gerichte kommen in Schalen und auf Platten auf den Tisch und jeder bedient sich nach Lust und Laune, schenkt sich den Wein gegenseitig ein, lacht und geniesst ganz unter sich. Das Angebot gilt für 6 bis 14 Personen.

## Familiär

Gartensalat, saisonale Antipasti,  
Brotauswahl vom Beck

Pappardelle, Bio- «Chümiwurst»,  
Frischkäsesauce, Baumnüsse,  
Penne, Kräuterpesto,  
Trockentomaten, Pinienkerne  
Farfalle, Tomatenrahmsauce,  
Oliven, Kräutersalat, Käsechips

Espressotiramisu und Meringue  
mit Doppelrahm

CHF 68.00 pro Person

## Urchig

Gartensalat, saisonale Antipasti,  
Brotauswahl vom Beck

Bio- «Chümiwurst» aus dem  
Obertal mit Rahm-Sauerkraut, Kar-  
toffelstampf, Emmentaler Whiskysenf

Niidlekuchen und Meringue mit  
Doppelrahm, saisonales Früchte-  
kompott

CHF 78.00 pro Person

## Klassisch

Gartensalat, saisonale Antipasti,  
Brotauswahl vom Beck

Entrecôte Double gratiniert  
4erlei Gemüse, Pommes Frites oder  
Kartoffelgratin,  
3erlei Saucen  
(Cafe de Paris, hausgemachte BBQ  
Kalb-Jus)

Espressotiramisu und Meringue  
mit Doppelrahm

CHF 128.00 pro Person

## Festlich

Gartensalat, saisonale Antipasti,  
Brotauswahl vom Beck

Fondue Chinoise  
Truthahn-, Rind- und Schweine-  
fleisch sowie Pommes Frites  
Saucen: Curry, BBQ-Sauce, Cocktail  
Essiggurken, Silberzwiebeln

Niidlekuchen und Meringue mit  
Doppelrahm, saisonales Früchte-  
kompott

CHF 98.00 pro Person

### Getränkepauschale TAVOLATA

3 dl Rotwein gemäss unserem Sommelier  
Schlosswasser mit und ohne Kohlensäure

Ein Kaffee oder Tee

Pro Person CHF 28.00



# MAMMUTBAUM

Möchten Sie Ihre Feier im Freien veranstalten?  
Bei schönem Wetter haben Sie die Möglichkeit, unter unserem Mammutbaum zu essen.

Hier feiert man das Leben auf eine unkomplizierte Art und Weise ohne klassischen Tellerservice.  
Passend dazu verwöhnen wir Sie mit einer Tavolata oder unserer „Grillade au Château“.

## Tavolata bis 30 Personen

Eine lange Tafel, kulinarische Highlights und genussvolle Trouvaillen aus dem Weinkeller - mehr braucht es für ein gelungenes Beisammensein nicht.

Die Gerichte kommen in Schalen und Platten auf den Tisch und jeder bedient sich nach Lust und Laune, schenkt sich den Wein gegenseitig ein, lacht und genießt das feine Essen.

## „Grillade au Château“ ab 30 Personen

Freuen Sie sich auf frisch zubereitete Köstlichkeiten vom Oklahoma-Smoker und vom Grill.

Die Grillade au Château servieren wir als Buffet mit zahlreichen Köstlichkeiten aus unserer Schlossküche.

Bitte beachten, dass ab 22:00 Uhr die offizielle Nachtruhe gilt.

