

restaurant **schloss**bümpliz

Bümplizstrasse 89 T +41 (0)31 991 51 11 info@restaurant-schloss-buempliz.ch  
CH-3018 Bern F +41 (0)31 991 37 53 www.restaurant-schloss-buempliz.ch

Preise inkl. MwSt. CHF

### Vorspeisen

Grüner, frischer, knackiger Blattsalat	9.00
Nüsslersalat mit gebratenen Speckwürfeln und Ei	12.50
Gemischter Salat je nach Saison	9.50
Sautierte Crevettenspiesse auf frischem Gartensalat	16.50
Rindscarpaccio mit Hofgartenkräutern mariniert	17.50

### Suppen

Tomatenbouillon mit Lachsstreifen	9.50
Rassige Peperonirahmsuppe	9.50
Gartenerbsenschaumsuppe	9.50

### Pasta

Steinpilznudeln mit Spinat und Champignons an milder Rahmsauce	26.50
Baumnusravioli an sämiger Kürbissauc	25.50
Tagliatelle al Salmone	26.50
Farfalle an Choriziosauce	24.50

Preise inkl. MwSt. CHF

### Hauptspeisen

Gemüseteller	24.50
Riesencrevetten mit Absinth flambiert, dazu knackiges Gemüse	42.50
Zarte Pouletstreifen an rassiger Stroganoffsauce	28.50
Pouletstreifen an grüner Currysauce	29.50
Cordon-bleu vom Schwein mit Appenzellerkäse	34.50
Schweinsfiletmedaillons an Orangenschaumsauce mit Steinpilznudeln und feinem Gemüse	36.50
Wienerschnitzel Österreicher Art	39.50
Kalbsleberli mit Gartenkräuter-Jus	34.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art	38.50
Lammrückenfilet mit Rotweinjus und einem Gemüsebouquet	38.50
Zarte Rindsfiletstreifen an rassiger Stroganoffsauce	39.50
Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Morchelsauce	43.50
Rindsfilet an rosa Pfefferschaumsauce mit Gemüsevariationen	54.50

**Fisch:** Bitte fragen Sie nach unserem frischen Tagesangebot

### Beilagen

Pommes frites, Bratkartoffeln, Kartoffel-Kroketten, Butterrösti (ca. 20 Min. Wartezeit), Butterreis oder Butternudeln

Preise inkl. MwSt. CHF

### Desserts

Cassata mit Schlagrahm oder Maraschino	9.50
Eiscaramel	9.50
Grosis gebrannte Crème mit Waldbeeren	10.50
Eiskaffee mit Baileys	10.50
Nidletäfeliparfait originell garniert	11.50
Meringue mit Schlagrahm und Vanilleglace	9.50
Zimtsabayon mit Vanilleeis	12.50
Zitronensorbet mit Wodka	9.50
Fruchtsalat mit Schlagrahm	10.50
Sorbet mit Dörripflaumen, eingelegt in altem Zwetschgenlikör	9.50
Bananensplit	11.50
Vanilleglace mit warmen Waldbeeren	11.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce im Schlossbottich serviert	11.50
Müntschi von der Hofdame (Schokoladentörtchen mit Vanilleeis)	11.50
Sorbetpalette mit Saisonfrüchten garniert	11.50
Dessert surprise	11.50