

RESTAURANT  
**L'ARTISAN**  
BISTRONOMIQUE

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.

Bei uns können Sie alle Vorspeisen als Zwischengericht oder als Hauptgang geniessen. Ganz nach Ihren Wünschen. Ab vier Gängen werden Ihnen unsere Speisen in dezenten Portionen serviert, damit Sie sich ihr ganz eigenes Menü für Ihren genussvollen Abend zusammenstellen können.

Geniessen Sie die Zeit auf Schloss Hünigen!

## VORSPEISEN

<b>SCHLOSS-GEDECK</b> 🌱	0
Spezialbrot mit kaltgepresstem Bio-Olivenöl und geräuchertem Salz aus dem Smoker	
<b>Abgeflämmte Blaue Meise</b> 🌱	18
Blauschimmelkäse   Emmentaler Honig   Dörrfrüchtebrot   Emmentaler Thymian Honig Senf	
<b>Wald &amp; Pilze</b> 🌱	19
Steinpilzparfait   Blätterteig   Steinpilzrinde	
<b>Garganelli &amp; Berner Trüffel</b> 🌱	27
Pasta   gebratene Birne und Spinat   Eigelbcreme	

## ZWISCHENGERICHTE

<b>Gesmokte Bio Kürbissuppe</b> 🌱	17
Gelée   Cashewcreme aus Oberdiessbach   Kürbisöl	
<b>Geflügelessenz von Bio-Legehennen aus Schüpbach</b>	19
Geflügel- Essenz   Steinpilze aus dem Oberland   Hausgemachte Ravioli	
<b>Zanderknusperli aus dem Emmental und eingemachte Salzzitrone</b>	24
Panierte Safrankartoffeln mit Safran aus dem Gürbetal   Randentartarsauce und Dillrelish Mangold von unserem Bio Hof	

# HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Marronitortelloni & Estragon 	38
Gebratener Bio Rosenkohl   Bio- Ofenkürbiscreme   Cashewcreme aus Oberdiesbach	
Bio Lamm aus dem Emmental & geschmorte Bio Kartoffeln	48
Schmoreintopf mit schwarzen Bohnen aus dem Emmental   Bio Gemüse vom Bio Hof Löffel Perlzwiebeln	
Zweierlei vom Schweizer Bio Rind	54
Ein Edelstück und etwas Geschmortes vom Rind nach Tagesangebot Saisonales Gemüse vom Bio-Hof Löffel   Mohnspätzli   Maggiapfeffer-Butter	

# SÜSSES

Sorbet	8
Bratapfel   Daiquiri	
«Non merci – pas de Dessert»	14
Rumtruffe mit Caramel   Cassis Pate de Fruit   Linzerschnitte	
Stracciatella & Zwetschge	19
Kuchen   Kompott   Hausgemachtes Sorbet	
Käse-Assortiment	17
3 verschiedene Käse von den Affineuren Jumi   schwarzer Trüffelsenf aus dem Emmental	

# MENÜ

Menü in 4 Gängen	88
Menü in 5 Gängen	98

## Auszug unserer Partner

### Fisch

Lachs – Lostallo GR  
Familie Widmer-  
Heimisbach

### Käse

Jumi – Boll

### Honig

Familie Lüthi – Signau

### Trüffelsenf

Schlaraffenland –  
Rüderswil

### Safran

Familie Schneider  
Wattenwil

### Fleisch

Biohof Familie Löffel  
Schüpbach  
Biohof Wenger,  
Unterlangenegg  
Biohof Jolimont, Wattenwil

### Brot & Gebäck

Bäckerei Bruderer –  
Wichtrach

### Früchte

Familie Schürch –  
Grosshöchstetten

### Dinkel & Ziegenkäse

Biokal Hetiswil

### Milchprodukte

Familie Berger – Rüegsau

### Vegane Cashew Produkte

New Roots- Oberdiesbach

### Eier

Familie Niederhauser –  
Thalgut

### Bio Huhn | Bio Gemüse

Biohof Familie Löffel  
Schüpbach

### Soja & Tofu

Biohof Trimstein  
Fam. Portmann

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt und sind in CHF | Fisch-, Fleisch-, Geflügel- und Milcherzeugnisse, Früchte und Gemüse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Teilen Sie uns mit, ob Allergien oder Intoleranzen vorliegen. Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft.