



SCHLOSS
HÜNIGEN

KULINARISCHES

2025





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
Angelina Wiedmer | Leitung Restauration
Nicole & Mario Bucher | Direktion
und das ganze Schlossteam

Auszug unserer Partner

OBST

Reto Schürch, Grosshöchstetten

MILCHPRODUKTE

Milchland, Rüegsau - Familie Berger

BIO RIND, BIO GEMÜSE, BIO HUHN

Buure Loeffu, Schüpbach - Familie Löffel

BIO WEIDESÄULI, EIWEISSERBSEN

Joli Mont Biohof, Wattenwil - Familie Jaun

BIO LAMM

Roland Wenger und Lara Hunziker, Unterlangenegg

DINKELRISOTTO & ZIEGENFRISCHKÄSE

Bio Lokal, Hettiswil - Familie Bichsel

CASHEWKÄSE

New Roots, Oberdiessbach

EIER

Benjamin Niederhauser, Thalgut

SCHLOSS-HONIG aus dem Schlosspark

Imkerei Lüthi, Signau

BROT&GEBÄCK

Bäckerei Bruderer, Wichtrach

SAFRAN

Schneiders Safran, Gurzelen - Familie Schneider

ZANDER

Familie Wiedmer, Heimiswil

SWISS LACHS

Swiss Alpine Fish, Lostallo

SOJA & TOFU

Biohof Trimstein, Trimstein - Familie Portmann

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

Teilen Sie uns mit, ob Allergien oder Intoleranzen vorliegen. Unser Anlassteam gibt Ihnen gerne Auskunft.

APÉRO-BUFFET VORSCHLÄGE

pro Person

Antipasti aus der Schlossküche

| | |
|---|------|
| Getrocknete Tomaten | 5.50 |
| Oliven mit Rosmarin | 5.50 |
| Saisonale Antipasti mit Gemüse vom Bio Hof Löffel | 5.50 |

Käse & Fleisch aus der Region

| | |
|---|------|
| Emmentaler Rohschinken | 6.50 |
| Trockenfleisch | 7.50 |
| Wasserbüffel Trockenwurst aus Schangnau | 8.00 |
| Käse-Auswahl (4 Sorten) von den Affineuren Jumi | 6.00 |

Apéro-Plättli

| | |
|---|-------|
| Emmentaler Rohschinken Trockenfleisch Wasserbüffel Trockenwurst aus Schangnau Käse-Auswahl (4 Sorten) von den Affineuren Jumi Auswahl an verschiedenen Broten von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach | 28.00 |
|---|-------|

Kalte Köstlichkeiten

| | |
|---|------|
| Marinierter Feta Dörripflaume mit Minze und Sesam | 5.00 |
| Cashew- Wasabi Crème Fraîche auf einem Vollkorn-Crostini | 6.00 |
| Zopf Sandwiches am Meter vom Beck mit Schinken und Käse | 6.00 |
| Crostini mit Oliventapenade und Dörrotomatenpesto zum Dippen | 6.00 |
| Rindstatar mit Eigelbcrème und Kapernäpfel | 6.50 |
| Hausgebeitzter Swiss Lachs mit Meerrettichbutter auf einem Leinsamenbrioche | 7.50 |

Gemüse-Crudités auf Eis serviert

| | |
|--|------|
| Verschiedenes saisonales Gemüse dazu einen Kräuter Sauerrahm | 5.50 |
|--|------|

Selbstgemachte Flûtes (3 Stück)

4.50

Warme Köstlichkeiten

| | |
|--|------|
| Caramelisiertes Popcorn mit fleur de sel | 3.50 |
| Blech-Käsekuchen | 5.50 |
| Meatballs (Rindfleisch mit Minze) mit Minzdip | 6.50 |
| Falafel mit Hummus aus Bio Eiweiss Erbsen vom Gürbetal | 6.00 |
| Abgeflämmtes Bio Ziegenfrischkäse Crostini mit Honig aus unserem Schlosspark | 6.00 |
| Saisonales Süsspchen (warm oder kalt) | 4.50 |
| Pulledpork Brioche mit hausgemachter BBQ-Sauce und eingelegtem Bio Weisskohl | 7.00 |
| Schinkengipfeli | 6.50 |
| Curry-Schlossbratwurst mit unserer hausgemachten BBQ-Sauce nach Geheimrezept | 6.00 |

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

Süsses

pro Person

| | |
|---|------|
| Italienische Gelati vom Glacewagen zum Selbernehmen - pro Person | 8.50 |
| Gebrannte Crème Grosi's Art | 4.50 |
| Quarkmousse im Glas mit saisonalen Früchten | 4.50 |
| Meringues mit Doppelrahm | 4.50 |
| Niidlekuchen von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach (ab 10 Personen) | 3.00 |



BANKETT MENÜS

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

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Saisonaler Blattsalat Schlossdressing Hausgemachtes Knäckebrot Saisonale Garnituren vom Bio Hof Löffel | 14.00 |
| Geräuchter Quinoa serviert mit geröstetem Sauerteigbrot Belperknolle Marinierte Salatblätter Hausgemachte Senfmayo | 14.00 |
| Sellerie-Apfelcarpaccio Salzgegartes Sellerie Apfelgel Bio Haferflockencrumbel Zitronenöl | 16.00 |
| Dreierlei von der Bio Rande Frischkäsemousse Gepickelt Salzgegart | 19.00 |
| Carpaccio vom Emmentaler Rind Zitrus-Vinaigrette Alpkäse Bio Haferflockencrumbel Rucola | 21.00 |
| Vitello vom Schweizer Kalb aus dem Oklahomasmoker Dörrplumen-Mayonnaise mit Baumnüssen Gepickelten roten Zwiebeln Marinierter Salat vom Bio Hof | 23.00 |
| Hausgebeizter Swiss Lachs und Bio Rande Gesmockte Rande Holunderdressing Hausgemachte Mayonnaise | 24.00 |

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 Crôutons Kokosnuss | 16.00 |
| Randen-Apfelsuppe Maggiapfeffer Belperknolle Kräuter | 16.00 |
| Juni bis August Kirschgazpacho Sauerkirschen-Chilligel Croûtons Kräuter | 16.00 |
| September bis Dezember Gesmokte Kürbissuppe Kürbiskernöl Geröstete Kerne Kräuter | 16.00 |

BANKETT MENÜS

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

Sorbets

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

Zwischengänge & Hauptgänge Vegi & Fisch

| | | |
|--|--------------|-------|
| Dreierlei Mais | Zwischengang | 16.00 |
| Emmentaler Polenta Wasabihollandaise Salzgegarnte Karotte | Hauptgang | 36.00 |
| Bio-Dinkelrisotto aus Hettiswil mit gebackenem Bio Tofu aus Trimstein Zitrus und Thymian Frischkäse | Zwischengang | 18.00 |
| Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel Parmesan | Hauptgang | 38.00 |
| Bio Rande und Hausgemachte Bio Erbsen Fallaffel aus dem Gürbetal Bio Randen-Erbsen Hummus Saisonales Gemüse von unserem Bio Hof Vegi Jus | Zwischengang | 18.00 |
| | Hauptgang | 38.00 |
| Safran-Tagliatelle und gebratener Apfel Safransud Saisonales Gemüse vom Bio Hof Zitronenöl und Belperknolle von den Affineuren Jumis | Zwischengang | 18.00 |
| | Hauptgang | 38.00 |
| Pasta & Pilze Papardelle Gebratene Bio Mischpilze Gepickelte rote Zwiebel Baumnüsse Saisonales Gemüse vom Bio Hof | Zwischengang | 18.00 |
| | Hauptgang | 38.00 |
| Gebratener Swiss Lachs aus Lostallo Risotto vom Venerereis mit Frischkäse Gedünsteter Mangold Beurre blanc | Zwischengang | 24.00 |
| | Hauptgang | 48.00 |
| Gebratener Emmentaler Zander Beurre blanc Kräuterkartoffelstock Spinat | Zwischengang | 28.00 |
| | Hauptgang | 56.00 |

BANKETT MENÜS

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

Hauptgänge Fleisch

| | |
|--|-------|
| Tafelspitz vom Rind Zitronen-Schwarzteesauce Bouillonkartoffeln Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel | 38.00 |
| Schweizer Trutenbrust aus dem Oklahomasmoker mit einem grünem Apfel-Kräuter Relisch Geflügeljus mit dunkeler Schokolade Maisschnitte aus dem Emmental Salzgegarte Bio Karotten | 44.00 |
| Zweierlei vom Schweizer Säuli und Bio Erbsen aus dem Gürbetal Schweinehalsbraten aus dem Ofen und ein geschmortes Ragout Bio Randen-Eiweisserbsen Hummus und Bio Bratkartoffeln Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel | 46.00 |
| Zweierlei vom Schweizer Lamm und der Süsskartoffel ammigot aus dem Smoker Jus geschmortes Ragout mit Tomate Süsskartoffelpüree und frittierte Süsskartoffel-Ecken Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel | 48.00 |
| Schweizer Kalbschulterbraten und Apfelbrand aus dem Emmental Hausgemachte Mandelkrokette Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel Sauce vieille Pomme | 48.00 |
| Zweierlei vom Schweizer Rind Roastbeef Sauce Hollandaise Geschmortes vom Rind Jus Kartoffelgratin Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel | 56.00 |
| Mögen Sie einen Nachservice? Gerne servieren wir Ihnen Fleisch, Gemüse sowie die gewählten Beilagen oder Bärnerfrites | 10.00 |
| oder geniessen Sie nur unsere regionalen Bärnerfrites | 5.00 |

Der Nachservice ist nur für die ganze Gesellschaft buchbar

BANKETT MENÜS

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

Desserts

| | |
|---|-------|
| Appelpie und Vanille Apfelstreuselkuchen Vanilleglace Meringue und Karamell | 17.00 |
| Espresso-Tiramisu Mascarpone Bio-Espresso Rahm | 18.00 |
| Schwarzwälder und Sauerkirsche Dunkle Felchelin Schokolade Bisquit Kompott Glace | 18.00 |
| Crema Catalana mit Tonkabohnen Gesalzene Karamelglace Crumbel | 19.00 |
| Linzertörtli & Erdbeere (Mai bis September) Buttercrème Frische Erdbeeren Erdbeersorbet Minzpesto | 19.00 |
| Tea Time Hausgemachter Cheesecake Zitronen-Schwarztee Joghurt Glace und Crumbel | 19.00 |
| Dessert-Variation Schokoladen Brownie Bio-Hafercookie & Zitronen Thymian Panna Cotta mit Emmentaler Honig Himbeer pâte de fruit Saisonales Sorbet | 21.00 |
| Käseplatte (5 Sorten) von den Jumis Emmentaler Trüffelsenf Früchtebrot Dörrfrüchte & Nüsse - pro Portion | 24.00 |
| Dreierlei Truffes vom Beck | 5.00 |

UNSERE BUFFET-EMPFEHLUNG FÜR SIE

Kaltes

Gesmokte Bio Zuchetti-Auberginen Antipasti mit Kräuterpesto | Limette | Cranberries | Rucola | Minze
Bunter Orecchiette-Salat mit Mais | Kräuterdressing | Peperoni | Saisonalen Früchten
Knuspriger Bio Kartoffelsalat mit Karotten und Gurke | Greendressing mit Minze, Dill und Limette
Bio Peperoni-Bohnen-Hummus mit geröstetem Bio-Fenchel | Balsamico | Spinat
Burratta aus Schangnau mit Bio Tomaten | Honig aus unserem Schlosspark | Basilikumdressing
Bio Mischsalat vom Bio Hof
Geröstete Kernen, gehackte Zwiebeln und Eier
French- und Italiendressing

Saucen

Barbecuesauce
Sauerrahmdipp mit Schnittlauch
Kräuterbutter
Chimichurri
Cocktailsauce

Beilagen

Kartoffeln aus dem Ofen
Marinierte Maiskolben
Brot „vo üsem Beck“

Fleisch / Fisch / Vegi

Schweizer Säuli
Schweinehals

Schweizer Rind
Rindsnierstück

Schweizer Geflügel
Trutenbrust

Vegetarischen/Veganen Variante:

Cashew Grillkäse von New Roots aus Oberdiessbach
Emmentaler Tofu vom Bio Hof Trimstein mit Zitrone und Thymian

Süsses

Italienische Gelati vom Glacewagen zum Selbernehmen

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Preis Fleisch-Bufferet pro Person | 118.00 |
| Preis Vegi-Bufferet pro Person | 78.00 |
| Buchbar ab 30 Personen | |



GRILLADE AU CHÂTEAU

AUS DEM OKAHOMASMOKER

APRIL-OKTOBER

Kaltes

Gesmokte Bio Zucchini-Aubergine Antipasti mit Kräuterpesto | Limette | Cranberries | Rucola | Minze
Bunter Orecchiette-Salat mit Mais | Kräuterdressing | Peperoni | Saisonalen Früchten
Knuspriger Bio Kartoffelsalat mit Karotten und Gurke | Greendressing mit Minze, Dill und Limette
Bio Peperoni-Bohnen-Hummus mit geröstetem Bio-Fenchel | Balsamico | Spinat
Burratta aus Schangnau mit Bio Tomaten | Honig aus unserem Schlosspark | Basilikumdressing
Bio Mischsalat vom Bio Hof
Geröstete Kernen, gehackte Zwiebeln und Eier
French- und Italiendressing

Saucen

Barbecuesauce
Sauerrahmdipp mit Schnittlauch
Kräuterbutter
Chimichurri
Cocktailsauce

Beilagen

Kartoffeln aus dem Ofen
Marinierte Maiskolben
Brot „vo üsem Beck“

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



GRILLADE AU CHÂTEAU

AUS DEM OKAHOMASMOKER

Unsere Fleischauswahl

Möchten Sie sich Ihr Buffet selber zusammenstellen?

Unser Grill-Buffet besteht immer aus 3 bis 4 Fleisch/Fisch Komponenten

Pro Person berechnen wir 300 Gramm Fleisch

Schweizer Säuli

Hausgepöckelter Schweinebauch, 72 Stunden für Sie veredelt
Schweinehals

Schweizer Rind

Tomahawk Steak
Rindsnierstück

Schweizer Kalb

Kalbsschulter

Schweizer Lamm

Lammgigot

Schweizer Geflügel

Trutenbrust

Graubündner Fisch

Swiss Lachs aus Lostallo mit Haut

Vegetarisch

Cashew Grillkäse von New Roots aus Oberdiessbach
Emmentaler Tofu vom Bio Hof Trimstein mit Zitrone und Thymian

DESSERTBUFFET SCHLOSS HÜNIGEN

Himbeer Tartelette

Schokoladenbrownie mit dunklem Schokoladen Mousse von der Felchlin Schokolade

Hafer-Cookies Zartbitterschokolade und Honig Thymian Panacotta

Himbeer pâtes de fruits

Hausgemachter Cheesecake und Fruchtgelee

Crema Catalana mit Tonkabohnen

Schoko-Cranberrycrunchies

Bio-Espresso Tiramisu

Mini Cremeschnitten

Saisonale Früchte Etagere

Preis pro Person CHF 29.00

Buchbar ab 30 Personen



SUPLÉMENT ZUM DESSERTBUFFET

Italienische Gelati vom Glacewagen - Selbstbedienung

Italienische Gelati vom Glacewagen zum Selbernehmen - pro Person 8.50

Käseplatte von den Jumis (5 Sorten)

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

Dreierlei Truffes „vo üsem Beck“

pro Portion 5.00

Weisses Moccamousse von der Felchlin Schokolade

pro Portion 6.00

Gefüllte Profiterolle mit Himbeeren (2 Stück pro Person)

pro Portion 6.00



DESSERTBUFFET À LA MÜRNER

Rolf Mürner

Im Jahr 2008 gründete er seine Firma MÜRNER ONE mit Sitz in Belp.

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 39.50 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.

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

Nein - Rolf Mürner ist kein Mann für „normale“

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.



MITTERNACHTSSNACK

Hot Dogs

Classic

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

Veganer Hotdog

Salzgegarte Bio Karotte | Brötli | Cashew Crème fraîche aus Oberdiessbach
Rotkohlsalat | Gurken | Zwiebeln 9.00

Süpli

Tomatencremesuppe mit Knobli Baguette 12.00

Gebackenes

Hausgemachte Käsequiche 5.50

Schinkengipfeli vo üsem Beck 6.50

Pizza Margherita vo üsem Beck 12.00

Mitternachtsplättli

Apéro-Plättli

Emmentaler Rohschinken | Trockenfleisch | Wasserbüffel Trockenwurst aus Schangnau

Käse-Auswahl (4 Sorten) von den Affineuren Jumi

Auswahl an verschiedenen Broten von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach 28.00





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

Schlosssalat vom Bio Hof,
Brotauswahl vom Beck

Pappardelle, Frischkäsesauce,
Baumnüsse, Penne, Kräuterpesto,
Trockentomaten, Pinienkerne
Farfalle, Tomatenrahmsauce,
Oliven, Kräutersalat, Käsechips

Bio-Espressotiramisu

CHF 68.00 pro Person

Klassisch

Schlosssalat vom Bio Hof,
Brotauswahl vom Beck

Entrecôte Double gratiniert
4erlei Gemüse, Bärnerfrites oder
Kartoffelgratin,
3erlei Saucen
(Kräuterbutter, hausgemachte BBQ, Kalb-Jus)

Bio-Espressotiramisu

CHF 128.00 pro Person

Brutal lokal

Schlosssalat vom Bio Hof Löffel,
Brotauswahl vom Beck
aus Wichtrach

Halbes Bio Huhn aus Schüpbach
vom Smoker
Chimmichurrisauce
Bio-Kartoffeln
Kräuterquark
Hausgemachte BBQ-Sauce

Niidlekuchen von unserem Beck

CHF 78.00 pro Person

Festlich

Schlosssalat vom Bio Hof,
Brotauswahl vom Beck

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

Niidlekuchen von unserem Beck

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 unserer „Grillade au Château“.

„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.
Das Festessen im Freien findet nur bei 100% guter Witterung statt.



