

Fingerfood

Schinkengipfeli	5 Stk	10.-
von Erika mit viel Liebe gerollt und gebacken		
Fischknusperli	150g	16.-
fish sticks aus Seelachs mit Tatarsauce		
Frühlingsrollen	3 Stk	10.-
mit Gemüse und Sweet Chili Sauce		
Piraten-Plättli		18.-
Rohschinken, Pancetta, Coppa, Salami, Tête de Moine, Mixed Pickles und frisch gebacken Brötchen		
Rauchwurst		9.-
Tannenbergschüblig. Über Tannenholz geräuchert.		
Rauchlachs		7.-
Lachs auf Toast mit Meerrettichschaum und gesalzener Butter		

Salat

Grüner Salat		7.-
Tomatensalat		12.-
mit Mozzarella und frischem Basilikum		
Griechischer Hirtensalat		14.-
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta und Oliven		

Kalte Speisen

Filet Tatar		28.-
Rinderfilet Tatar mit Echalotten, Cornichon, Kapern. Toast und gesalzener Butter.		
Wahlweise mit Brandwein oder Whisky		
Crevettencocktail		16.-
mit Toast und gesalzener Butter		

Warme Speisen

Emmentaler-Märithamme		
- mit Kartoffelsalat		18.-
- mit Brötchen		13.-
Ein Paar Schweinswürste		
- mit Kartoffelsalat		13.-
- mit Brötchen		8.-
Chili con Carne		16.-
Hausgemachtes Chili con Carne mit 100% Rinderfleisch		
Hamburger	-	125g 14.-
mit Rinderfleisch, Salat, Rucola, Käse, Speck,		250g 18.-
Zwiebel, Tomaten	Sauce: Curry-Mango und BBQ	375g 22.-
Rüttis Cannonballs		24.-
Schweinefleischbällchen an einer pikanten Buttersauce		
Saftiges Hohrückensteak		27.-
vom Schwein mit Café-de-Paris. Beilage: Blattspinat, Tagliatelle.		
Rahmschnitzel		24.-
Schweineschnitzel (Nierstück) an einer Champignon-Rahmsauce mit Nüdeli		
Black Tiger Garnelen		27.-
an Curry-Zitronengras-Kokossauce mit Reis		

Spezialitäten auf Reservation

Tournedos „Rossini“

220g Rindsfiletmedaillon an Portwein-Sauce mit Blattspinat und Kartoffelgratin

- mit Entenlebermedaillon 64.-
- ohne Entenlebermedaillon 56.-

Forelle Blau

Bachmühle Forelle mit Beurre noisette und Salzkartoffeln

Erhältlich ab 2 bis 17 Personen p/P 39.-

Tatarenhut

Wir servieren deinen den Tatarenhut an unseren Aussentischen, unter der Laube in mitten der Thuner Altstadt.

Der Tatarenhut ist ein besonderer, der Form des traditionellen Hutes der Tataren nachempfundener Tischgrill mit Safrinne. An den aufgebogenen Haken werden verschiedene Fleischstücke grilliert. Während das Fleisch am Tatarenhut brutzelt, läuft der Saft in die Krempe des Hutes und köchelt dort mit feinem Gemüse in einer Bouillon mit.

Wir beginnt mit einem Amuse Bouche und einer Schüssel grünen Salat. Danach servieren wir Rind-Pferde- und Schweinefleisch, Geflügel, Chipolata, Garnelen und Speck, verschiedene Saucen, Gemüse und mixed Pickles. Als Beilage gibt's Reis, Country Cuts und Tagliatelle.

Ein All you can eat | à discrétion Angebot

- Erwachsene p/P 45.-
- Kind bis 12 Jahre p/P 23.-
- Erhältlich ab 2 bis 13 Personen

Dessert

Hot Berry

Vanilleglace und heissen Beeren

12.-

Steirer-Eis

Vanilleglace mit Kürbiskernöl

10.-

Preise inkl. 7.7% MwSt

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Wusstest Du?

Wir öffnen die Schlossbergbar für dich und deine Freunde auch früher.

oder

der Schössu wird auf Reservation für dich zum „Ristorante Solo per Due“

Du hast schon lange Lust auf ein besonderes Menu? Auf Reservation kochen wir für dich dein Lieblingsgericht.

Möchtest du den Schössu mal ganz alleine für dich und deine Freunde? Auch das ist möglich.