

Restaurant
Schloss
Oberhofen



Events wie im Märchen
Im Restaurant Schloss Oberhofen



Legende

Anreise / Kontakt	3
Geschichte	4
Räumlichkeiten Restaurant	5
Räumlichkeiten Schloss	6
Rahmenbedingungen	7-9

MENÜVORSCHLÄGE

Aperitif und warme Apero Vorschläge	10
Menüvorschläge	11-13
Vorspeisen	14
Hauptspeisen: Fleisch	15
Hauptspeisen: Fisch und Vegetarisch	16
Stärkebeilagen und Saucen	17
Dessert	18



Kontakt & Standort

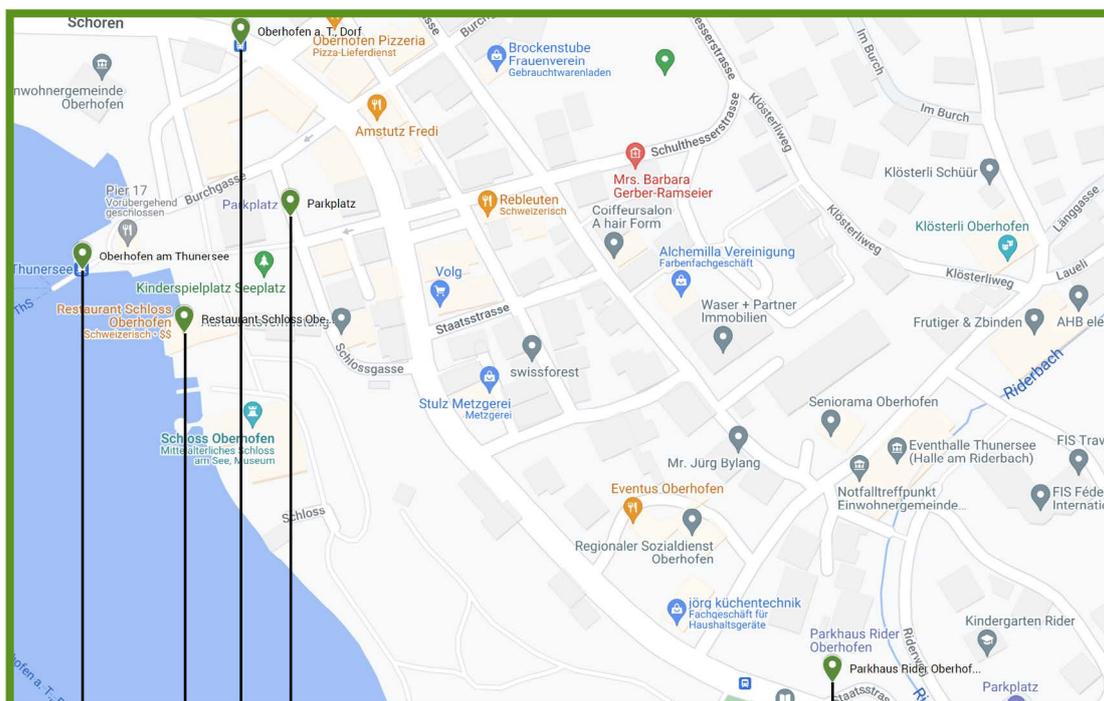
Restaurant Schloss Oberhofen
Z Restaurant GmbH
Schloss 1
3653 Oberhofen am Thunersee

Tel. +41 (0)33 243 53 63
info@restaurant-schlossoberhofen.ch
www.restaurant-schlossoberhofen.ch

Anreise

Auto: Parkplatz, Oberhofen
Parkhaus Rider
Schiff: Haltestelle Oberhofen
Bus: Haltestelle: Oberhofen Dorf

Karte: [>> Link zur Google Karte](#)



Schiff Haltestelle
Restaurant Schloss Oberhofen
Bushaltestelle
Parkplatz

Parkhaus Rider



Geschichte Schloss Oberhofen

Der mächtige Bergfried der einstmaligen Wehrburg Oberhofen entstand um 1200 und ging im 14. Jahrhundert an das Haus Habsburg über.

Nach der Niederlage der Habsburger bei der Schlacht von Sempach 1386 zog Bern die Herrschaft Oberhofen an sich und verkaufte sie Ludwig von Seftigen und seiner Schwester Antonia von Scharnachthal. 1421 kamen Burg und Herrschaft endgültig an die Scharnachthal, eines der führenden und reichsten Geschlechter der Stadt Bern. Bis zum Tod des letzten Vertreters 1590 blieb es in Familienbesitz. Danach gelangte Oberhofen an einen Zweig einer der bedeutendsten bernischen Familien, an die von Erlach.

Von 1652 bis 1798 Landvogteisitz und zum Schloss ausgebaut, kam das Anwesen 1801 in Privatbesitz. 1844 kaufte Albert Graf de Pourtalès aus dem damals noch preussischen Neuenburg Schloss Oberhofen und baute es zu einer Sommerresidenz um. Noch heute prägen die Bauten und Türmchen im historistischen Stil das Erscheinungsbild. 1926 gab es einen Besitzerwechsel, neuer Eigentümer des Schlosses wurde der amerikanische Rechtsanwalt William Maul Measey. Er überführte die Liegenschaften und den Park 1940 in eine Stiftung und sorgte dafür, dass Schloss Oberhofen als Filiale zum Bernischen Historischen Museum kam, das ein Wohnmuseum einrichtete und 1954 der Öffentlichkeit zugänglich machte.

2009 wurde Schloss Oberhofen in die Unabhängigkeit entlassen und ist seitdem als selbständige privatrechtliche Stiftung tätig. Mit dem Neubau, der den seeseitigen Abschluss der Abhängigkeiten bildet, wurde eine Brücke ins 21. Jahrhundert geschlagen. Seit 2013 ist im Kubus mit Terrasse am See das Restaurant Schloss Oberhofen in Betrieb.

Geschichte Salzano

Seit Mai 2022 wird das Restaurant Schloss Oberhofen von Sonja und Patrizio Salzano gepachtet. Nach verschiedenen beruflichen Stationen erwarb das Paar 1994 das Landhotel Golf in Interlaken-Unterseen. Heute wird das 3-Sterne-Superior-Hotel unter dem Namen SALZANO Hotel - Spa - Restaurant im Familienbund mit den Söhnen Sandro und Fabian geführt.

Als Gastgeber übernimmt Tristan Boltshauser die operative Leitung des Restaurants Schloss Oberhofen. Mit seiner unkomplizierten und herzlichen Art, versteht er es die Gäste zu begleiten und leidenschaftlich den Bogen zwischen der kreativen Küchenbrigade und den Gästen zu spannen.

Weit weg vom Alltag, ganz nah bei Ihnen!

Wir freuen uns Sie zu verwöhnen

Familie Salzano und Tristan Boltshauser

Räumlichkeiten Restaurant Schloss Oberhofen

Raum Panoramafenster

- Aussicht auf See und Schloss
- Bankett maximal 35 Personen
- Stehapero maximal 60 Personen
- Verschiedene Tischformen
- (Lange Tische, Blocktische, L-Form, U-Form)



Raum Stübli

- Aussicht auf See und Erker
- Bankett maximal 30 Personen
- Stehapero maximal 40 Personen
- Verschiedene Tischformen:
Lange Tische, Blocktische



Restaurant Terrasse

(bei schönem Wetter)

- Aussicht auf See und Schloss
- Bankett maximal 70 Personen
- Stehapero maximal 150 Personen
- Verschiedene Tischformen:
Lange Tische, Blocktische,
L-Form, U-Form





Räumlichkeiten - Schloss Oberhofen

Die Räumlichkeiten müssen direkt beim Schloss Oberhofen gebucht werden.
Sekretariat Schloss Oberhofen: Tel. +41 33 243 12 35 | info@schlossoberhofen.ch

Gartensaal

- Schöne Atmosphäre im romantischen Gartensaal
- Bankett maximal 60 Personen
- Stehapero maximal 100 Personen
- Verschiedene Tischformen:
Lange Tische, Blocktische, U-Form



Speisesaal

- Bankett maximal 22 Personen
- Stehapero maximal 80 Personen
- Verschiedene Tischformen:
Lange Tische, Blocktische, U-Form



Schlossterrasse

- (Nur bei schönem Wetter)
- Traumhafte Aussicht über den Thunersee und die Bergkette
- Stehapero maximal 120 Personen



Salle Harrach

- Schöne Aussicht auf Schloss
- Seminar und Sitzungsraum
- Stehapero maximal 40 Personen





Rahmenbedingungen

Anlassbesprechung

Reservieren Sie Ihren Termin für die Besprechung Ihres Anlasses frühzeitig. Etwa 2 bis 10 Wochen vor Ihrem Fest ist der ideale Zeitpunkt, mit uns das Menü und die weiteren Einzelheiten zu besprechen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Anlassbesprechungen nur nach vorheriger Terminvereinbarung durchführen können.

Blumen und Dekoration

Ohne sie wären Festlichkeiten wie Hochzeiten, Jubiläen und Geburtstage usw. nur halb so schön.

Gerne organisieren wir Ihre Festdekoration nach Ihren Wünschen, Ihrem Stil und Ihrem Budget.

Inspirationen und Vorschläge finden Sie in unserer separaten Dekorationsmappe.

Selbstverständlich dürfen Sie diese auch selbst mitbringen oder bei Ihrem Wunschfloristen organisieren.

Catering im Schloss

Mit Freude übernehmen wir Ihr Catering im Schloss Oberhofen im Speisesaal, Gartensaal, Salle Harrach und beim Bootsplatz.

Catering Grundpauschale:

Bis 20 Personen	CHF 180
Bis 50 Personen	CHF 230
Bis 99 Personen	CHF 280
Ab 100 Personen	CHF 330

Die Catering Grundpauschale beinhaltet: 1 Stunde Aperitif, Auf- und Abbau, Servicepersonal, Geschirr und Logistik.

Pro zusätzliche angebrochene Stunde verrechnen wir CHF 100

Drohnen

Auf dem gesamten Areal des Schloss Oberhofen ist das Fliegen von Drohnen strikt untersagt.

Feuerwerk

Feuerwerke und Himmelslaternen sind auf dem gesamten Areal nicht gestattet. Das Hantieren mit jeglicher Art brennbarer Stoffe in den Räumlichkeiten ist strikt untersagt.

Garderobe

Die Garderobe befindet sich im Foyer des Restaurants. **Getränke**
Gerne senden wir Ihnen für die Getränkeauswahl unsere Getränke- und Weinkarte.

Hunde

Im Restaurant Schloss Oberhofen, sowie auf der Terrasse sind Hunde gestattet. Im Schloss Oberhofen und im Schloss Park sind Hunde nicht erlaubt, ausgenommen davon sind Begleithunde.

Kinder

Für Kinder gibt es vor dem Schloss ein grossen Spielplatz. Wir bieten Kinderstühle für unsere jungen Gäste an, ebenso eine Speisekarte für Kinder.



Lieferungen

Anlieferungen können frühestens 3 Tage vor dem Anlass erfolgen, spätestens bis am Vorabend des Anlasses. Bitte beschriften und verpacken Sie die jeweiligen Elemente.

Menü

Diese Menüvorschläge sind ab 10 Personen gültig. Gerne stellen wir für Sie ein Menü individuell nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen zusammen.

Menükarten

Standard: Kostenlos
Individuelle Wünsche:
nach Aufwand

Musik

Wir freuen uns, wenn Sie und Ihre Gäste bei uns feiern. Aus Rücksicht auf Nachbarn bitten wir unsere Gäste, die Fenster und Aussentüren des Veranstaltungsraumes ab 22:00 Uhr zu schliessen. Musizieren im Freien ist ausschliesslich nach vorhergehender Absprache erlaubt.

Nachservice

Unsere kalkulierten Preise basieren auf einem Tellerservice. Wünschen Sie Nachservice beim Hauptgang (Plattenservice) verrechnen wir diese Mehrkosten nach vorgängiger Absprache mit Ihnen.

Organisation

Damit die Vorbereitungen und der Ablauf für Ihr Fest optimal koordiniert werden können, danken wir Ihnen im Vorfeld für einen zeitlichen und inhaltlichen Ablaufplan, die Tischordnung bis spätestens 3 Tage vor Ihrem Fest.

Ordnung

Bitte beachten Sie, dass alle Dekorationsartikel, die von Ihnen gebracht werden (z.B. Ballone und Wegweiser) direkt nach dem Anlass wieder entfernt werden müssen.

ACHTUNG! Weisung vom Schloss: Ballone etc. dürfen nirgends an Schlossmauern, Geländer und Wänden angebracht werden.

Preise

Preisänderungen sind vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer.

Raummiete

Gerne stellen wir Ihnen das Restaurant exklusiv zur Verfügung. Die Mindestkonsumation beträgt CHF 6500 falls diese nicht erreicht wird, verrechnen wir die Differenz. Am Mittag nach Vereinbarung.

Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Um schwung entstehen.

Teilnehmerzahl

Die definitive Personenzahl muss bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf und Produktion.

Kurzfristige Abmeldungen, bis 24 Stunden vor Anlass, von maximal 3 Personen liegen in der Toleranzgrenze.



Technik

Folgendes Equipment können über uns gemietet werden.

- Beamer und Leinwand CHF 70
- Musikbox und Mikrofon CHF 70
- Flipchart mit Papier CHF 15

Toiletten

Die Toiletten befinden sich beim Haupteingang des Schloss Oberhofen auf der linken Seite.

Für die Benutzung benötigt man folgenden Code: **1234**

Verlängerung Sperrstunde ab 23 h

Unsere offizielle Öffnungszeit ist bis 23:00 Uhr. Der Nachtzuschlag beträgt ab 23:00 Uhr CHF 200 pro angebrochene Stunde. Eine Verlängerung ist möglich bis max. 03:00 Uhr. Die Bewilligung holen wir für Sie ein und kostet Pauschal CHF 50.

Versicherung

Eingebrachtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern. Das Restaurant Schloss Oberhofen lehnt als Vermieterin jede Haftung ab.

Zapfengeld

Das Zapfengeld beträgt pro 75cl Flasche CHF 25 und CHF 45 pro 150cl Magnum Flasche. Wir bitten um Verständnis, dass es nicht möglich ist, eigene Spirituosen oder Softgetränke mitzubringen.



Aperitif

- Chips und Nüssli 1.50 p.P.
- Hausgemachtes Blätterteiggebäck 0.80 Stk.
- Schwarze- und grüne Oliven 2.00 p.P.
- Grissini mit Rohschinken 2.00 Stk.
- Knackige Gemüsesticks mit Dips 1.50 p.P.
- Tomaten-Mozzarella Spiessli 3.00 Stk.
- Früchte Spiessli 3.00 Stk.
- Melone mit Rohschinken Spiessli 3.00 Stk.
- Käse-Spiessli mit Trauben 3.00 Stk.
- Bruschetta (Tomaten, Auberginen oder Oliven) 1.50 Stk.
- Mini Sandwiches 2.50 Stk.
(Schinken, Salami, Rohschinken, Käse, Thon, Ei)
- Canapés 2.00 Stk.
(Schinken, Salami, Rohschinken, Käse, Thon, Ei)
- Canapés (Rindstatar, Rauchlachs) 2.50 Stk.
- Saisonale Mini-Kaltschale 2.00 Stk.
- Regionale Fleischplatte (4-6 Personen) 28.00 Platte
- Regionale Käseplatte (4-6 Personen) 25.00 Platte
- Regionale geräuchte Fischplatte (4-6 Personen) 28.00 Platte
- Saisonale Früchteplatte 20.00 Platte

Warme Apero Vorschläge

- Mini Schinkengipfeli 2.00 Stk.
- Mini Käseküchlein 2.00 Stk.
- Panierte Krevettenschwänze 4.00 Stk.
- Meatballs mit BBQ Sauce 2.50 Stk.
- Egliknusperli mit Tartarsauce 2.50 Stk.
- Frühlingsrollen mit Süss-saure Sauce 2.00 Stk.
- Saisonale Mini Suppen 2.00 Stk.
- Mini-Risotto 2.50 Stk.



Menüvorschläge

Menu 1

Nüsslisalat mit Speck, Champignons und Croûtons

Schweinsbraten an Kräuterjus
Stampfkartoffeln
Saisonales Gemüse

Schokoladen Lavaküchlein

CHF 65

Menu 2

Gemischter Salat

Pouletbrust an Rosmarinjus
Kartoffel-Kroketten
Glasierte Karotten und Pastinaken

Schokoladen Brownies mit Stracciatella Glace

CHF 59

Menu 3

Couscous Salat mit geblähtem Ziegenkäse

Gebratene Eglifilets aus Ringgenberg an Mandelbutter
Salzkartoffeln
Blattspinat und Cherrytomaten

Vanille Panna cotta mit Himbeersauce

CHF 85



Menüvorschläge

Menu 4

Tomatensalat mit Buffalo Burrata und Basilikum-Vinaigrette

Kalbssteak an Morchelsauce
Kartoffelgratin
Gemüsevariation

Crème brûlée mit Fior di latte Glace

CHF 78

Menu 5

Risotto mit Waldpilzen

Lombach Saiblingsfilet an Kräuterrahmsauce
Pilawreis
Ratatouille

Schokoladenmousse

CHF 88

Menu 6

Melonen Variation mit Rohschinken

Châteaubriand an Sauce Béarnaise
Kroketten
Marktgemüse

Trio Sorbet mit Beeren

CHF 91



Menüvorschläge

Menu 7

Vitello Tonnato mit gepickelten Zwiebeln und frittierten Kapern

Gebratenes Lammkotelette an Thymianjus
Gebratene Gnocchi
Brokkoli

Kaffee-Baileys Panna cotta

CHF 84

Menu 8

Hausgemachte Casarecce an Pesto

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Schalottenbutter
Petersilienkartoffeln
Blattspinat

Zimtparfait mit marinierten Zwetschgen

CHF 87

Menu 9

Blattsalat mit geräuchertem Lachs

Duo Rinds-Schweinsfilet Medaillons
Stampfkartoffeln
Geschmorte Karotten

Dessert Variation „Salzano“

CHF 78



Vorspeisen

- Grüner Salat mit Kernen und Trauben 10.50
- Bunter gemischter Salat 12.50
- Nüssler Salat 14.00
mit Speck, Champignons und Crôutons
- Mediterraner Salat 15.00
- Tomaten, Burrata und Basilikum 16.00
- Kräutersalat mit Rohschinken und Belper Knolle 19.00
- Melone mit Rohschinken 13.50
- Crevetten Cocktail 16.00
- Carpaccio vom Rind mit Parmesan-Spänen 18.00
- Rinds-Tatar mit Toast und Butter 18.00
- Vitello Tonnato mit Kapern 17.00
- Hausgemachte Casarecce 24.00
mit Pesto und Mozzarella
- Hausgemachte Casarecce 21.00
mit Tomatensauce und Zucchetti
- Geräucher Lachs 24.00
auf Brunnenkresse Salat und Gurken
- Weissweinrisotto mit Waldpilzen 22.00



Fleisch

• Rindsfilet	57.00
• Rindsfilet-Mignon	55.00
• Rinds-Entrecôte	54.00
• Chateaubriand	62.00
• Rindsschmorbraten	44.00
• Kalbsfilet	56.00
• Kalbssteak	52.00
• Kalbsbraten	42.00
• Kalbs Saltimbocca	42.00
• Kalbsbäckchen	43.00
• Kalbshaxe	39.00
• Kalbsschnitzel	38.00
• Lammhaxe	48.00
• Lammbraten	36.00
• Lammkotelett	44.00
• Duo von Rind- und Schweinsfiletmedaillons	46.00
• Schweinsfilet	44.00
• Schweinsbraten	34.00
• Schweins Saltimbocca	36.00
• Schweinssteak	38.00
• Schweinskotelett	38.00
• Schweinsschnitzel	32.00
• Pouletbrust	32.00
• Poulet-Involtini	37.00
• Pouletschenkel	29.00
• Saisonal divesere Wildspezialitäten	Anfrage

Preise inklusive Marktgemüse und Stärkebeilage



Fisch

- Eglifilets 49.00
- Zanderfilet 45.00
- Saiblingsfilet 45.00
- Felchenfilet 38.00
- Lachsfilet 39.00
- Lachsforellenfilet 38.00
- Forellenfilet 38.00
- Wolfsbarschfilet 44.00
- Seezungenfilet 46.00
- Doradenfilet 46.00
- Krevetten 44.00
- Steinbuttfilet 46.00

Vegetarisch

- Alpenkräuter Tofu 29.00
- Hausgemachte Tagliatelle 32.00
- Hausgemachte Casarecce mit Gemüse 32.00
- Hausgemachte Ravioli mit Tomaten 29.00
- Weissweinrisotto 26.00
- Gemüse Lasagne 28.00
- Cremige Polenta 24.00
- Hausgemachte Gnocchi 28.00
- Fregola Sarda 28.00
- Couscous 24.00

Preise inklusive Marktgemüse und Stärkebeilage



Stärkebeilagen

- Hausgemachte Tagliatelle
- Hausgemachte Casarecce
- Kartoffelgratin
- Kartoffelstampf
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffel
- Kroketten
- Rösti Kroketten
- Pommes frites
- Trockenreis
- Pilawreis
- Risotto
- Salatvariation
- Gerstenrisotto
- Polenta
- Cous-Cous
- Gnocchi
- Fregola Sarda
- Kartoffelpüree

Saucen / Jus

- Sauce Bernaise
- Sauce Hollandaise
- Grüne Pfeffersauce
- Rahmsauce
- Pilzrahmsauce
- Weissweinsauce
- Trüffeljus
- Rosmarinjus
- Wildkräuterjus
- Thymianjus
- Café de Paris
- Kräuterbutter
- Sauce tartare
- Morchelsauce
- Blauschimmelkäsesauce
- Kräuterrahmsauce
- Gorgonzola Sauce
- Fischsauce
- Safransauce

Mit Freude empfehlen wir Ihnen die passende Sauce/Jus zu Ihrem Wunschmenu.



Dessert

- Panna cotta (div. Aromen) 13.00
- Crème brûlée 14.00
- Tiramisu 14.00
- Warmes Schokoladen Lava-Küchlein 15.00
- Schokoladenbrownie 13.00
- Schokoladenmousse (weiss oder dunkel) 15.00
- Gebrante Crème mit Meringue 14.00
- Tartelette mit Zitronencreme 15.00
- Dessert Variation «SALZANO» 16.00
- Sorbet Variation mit Früchte 15.00
- Diverse Mousses auf Anfrage
- Diverse Parfait auf Anfrage
- Diverse Glace auf Anfrage
- Diverse Früchtekuchen auf Anfrage
- Saisonale Früchtecrèmes auf Anfrage
- Saisonale Dessert auf Anfrage



Wir heissen Sie herzlich Willkommen

Ihr Anlass liegt uns am Herzen!
Sie bei uns zu verwöhnen ist unsere
Leidenschaft. Wir freuen uns sehr, Sie
und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu
dürfen.

Familie Salzano und ihr Gastgeber
Tristan Boltshauser mit seinem Team

