

Herzlich Willkommen und schön, sind Sie unser Gast!

KOCHEN ist eine Kunst – GENIESSEN ein Glück – ZUSAMMENSEIN ein Geschenk

Geniessen Sie diesen speziellen Augenblick bei uns im renovierten Restaurant Schloss Reichenbach, ob auf der Terrasse unter einem der alten, schattenspendenden Bäume, im Restaurant oder bei einem speziellen Anlass in der Aarestube im 1. Stock . . .

Den aktuellen Gegebenheiten des viel zitierten Fachkräftemangels angepasst, haben wir unser klassisch – traditionelles Angebot für Sie zusammengestellt.

Nachhaltiger und respektvoller Umgang mit Lebensmitteln ist uns dabei wichtig, daher haben wir das Angebot nicht allzu gross gestaltet, dafür wird alles täglich frisch für Sie in Handarbeit zubereitet!

Was heisst Nachhaltigkeit für uns?

Wir verwenden, wo immer möglich, Zutaten aus der Schweiz und bevorzugen Produzenten aus der Region.

Nachhaltige Küche beginnt für uns aber schon bei Planung und Einkauf, indem wir von Anfang an darauf achten, dass nicht im Übermass bestellt und so wenig wie möglich Überschuss produziert wird.

Getreu dem Motto: ‘Geniesse den Tag, denn die Momente von heute sind die Erinnerungen von morgen’ freuen wir uns, Sie kulinarisch zu verwöhnen und wünschen Ihnen ein unvergessliches Erlebnis mit und bei uns.

Fleisch- & Fischdeklaration und unsere Hauptlieferanten

Unsere Partner

Metzgerei Spahni, Zollikofen
Transgourmet, Bern
Michel Comestible, Interlaken
Gourmador, Zollikofen
Fideco, Murten
La Marra Frischteigwaren, Bern
Bäckerei Bohnenblust, Bern
Blaser Kaffee inkl. Länggass-Tee, Bern

Deklaration

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Schweiz
Poulet Suprême, Schweiz
Egfilets, Zander Estland | Polen



Zum Starte

	Vorspeise	Hauptgang
Schlosssalat Gemischte Blattsalate Radieschen Karotten Tomaten Sonnenblumenkerne	12.50	
Sommersalat mit Rauchlachs Lachs Blattsalat Spinat Nektarinen Holunderdressing	18.50	
Beefsteak Tatar Klassik	22.00	34.00
Whisky	23.00	35.00


Summerlich guet

Schweizer Roastbeef Sous-vide gegartes Roastbeef Pommes Frites Tartar Sauce		31.00
Wurst-Käsesalat Schloss Reichenbach Art Feine Salatwurst Greyerzer Radieschen Essiggurken Frühlingszwiebeln Honig-Senfsauce		23.50
Fitnesssteller Schweizer Entrecôte Hausdressing Kräuterbutter		44.50
Knochengereiftes Schweinskotelett Hausdressing Kräuterbutter		29.50
Egli Filets im Bierteig Hausdressing Sauce Tartare		35.00

Us em Suppetopf

Fischrahmsuppe Schloss Reichenbach Sautierter Fisch Sauce Rouille Croûtons	14.00	
Spinat-Kokossuppe mit Kokos-Zitronenchutney Spinat Kokosmilch Zitrone	11.00	

Vegetarisch

Quinoa Poke Bowle an Erdnussdressing  Quinoa Frühlingszwiebeln Edamame geröstete Erdnüsse Granatapfel Minze Koriander		23.50
Kartoffelgnocchi mit Basilikum-Zitronen Pesto Gnocchi Basilikum getrocknete Tomaten Oliven Zitrone Pecorino		26.00

Us em Wasser

Egli Filets im Bierteig 35.00
Zitrone | Tartar Sauce

Egli Filets meunière 35.00
Butter | Petersilie | Zitrone

Währschafts us dr Pfanne

Cordon bleu 32.50
Nierstück vom Säuli | Hartkäse | Beinschinken

Rindshuftwürfel Stroganoff Art 39.00
Peperoni | Paprika | Gurken | Champignons | Sauerrahm

Entrecôte vom Schweizer Rind 180 Gramm 44.00
Kräuterbutter oder Zitronen-Minz-Chimichurri oder Madeirajus

Geschnetzelte Kalbsleber 37.50
Balsamico | Glace de viande

Tagliata vom Schweizer Rumpsteak 180 Gramm |lauwarm serviert | 39.50
Rumpsteak geschnitten | Rucolasalat | Tomaten | Pecorino | Chimichurri |
Pinienkerne

Knochengereiftes Schweinskotelett 28.50
Kräuterbutter oder Zitronen-Minz-Chimichurri oder Madeirajus

Schweizer Pouletbrust gefüllt mediterraner Art 31.00
Frischkäse | getrocknete Tomaten | Oliven
Kräuterbutter oder Zitronen-Minz-Chimichurri oder Madeirajus

Rosmarinkartoffeln
Pommes Frites
Tagliatelle
Wildreis-Mix
Schloss Fries mit Trüffelöl und Grana Padano (Zuschlag CHF 1.50)

U zum Schluss

Mit Baileys parfümierter, gerührter Eiskaffee		9.50
Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit Tonkaglacé (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)		13.00
Zitronengras Panna cotta mit Mangocoulis		11.00
Früchtekuchen (mit Rahm Zuschlag CHF 1.60)		7.80
Käseteller mit Feigensenf und Huusbrot		15.00
Hausgemachtes Glacé / Sorbet Tonkaglacé, Ananas Basilikum Sorbet	pro Kugel	5.00
Glacé & Sorbet von Carte d'Or Bourbon Vanille Milkschokolade Stracciatella Pistache Café Kokos Erdbeere Tiramisu Toffee (vegan)	pro Kugel ab 2 Kugeln	4.20 4.00
Sorbets Zitrone Kirsch Passionsfrucht	pro Kugel ab 2 Kugeln	4.20 4.00
Supplement Rahm		1.60