

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
Metzgerei Balsiger, Wattenwil
Transgourmet, Bern
Michel Comestible, Interlaken
Gourmador, Zollikofen
Fideco, Murten
La Marra Frischteigwaren, Bern
Eier, Bodenhaltung Schweiz
Baumann Käse, Zollikofen
Bäckerei Bohnenblust, Bern
Blaser Kaffee inkl. Länggass-Tee, Bern

Deklaration

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Schweiz
Poulet Suprême, Schweiz
Pouletflügeli, Schweiz
Forellenfilets, Schweiz
Lachsforelle, Schweiz
Lachs, Schottland
Eglifilets, Estland | Polen
Zander, Estland | Polen

Sie haben Fragen zu Zutaten unserer Gerichte sowie Allergenen und Intoleranzen? Gerne informieren Sie hierzu unsere Mitarbeiter.



Zum Starte

	Vorspeise	Hauptgang
Schlosssalat Gemischte Blattsalate Radieschen Karotten Cherrytomaten Croûtons	12.50	
Marinierte Tomaten Tomaten Wasabi-Kräuter-Mascarpone Basilikum Pinienkerne	13.50	
Beefsteak Tatar Klassik	21.00	33.00
Swiss Single Malt Whisky	23.00	35.00
Asiatisch	22.00	34.00

Summerlich guet

Schweizer Roastbeef Sous-vide gegartes Roastbeef Pommes Frites Tartar Sauce		29.50
Wurst-Käsesalat Schloss Reichenbach Art Feine Salatwurst Greyerzer Radieschen Essiggurken Frühlingszwiebeln Honig-Senfsauce		21.50
Fitnesssteller Schweizer Poulet Suprême Hausdressing		33.00
Schweizer Rib Eye Steak Hausdressing 180 Gramm		39.00
Schweizer Entrecôte Hausdressing 180 Gramm		44.00

Us em Suppetopf

Fischrahmsuppe Schloss Reichenbach Sautierter Fisch Sauce Rouille Croûtons	14.00	
Karotten-Zitronengrassuppe Heimische Karotten Zitronengras Kokosmilch	8.50	



RESTAURANT
SCHLOSS
REICHENBACH

Vegetarisch

Weissweinisotto

Carnaroli Reis | Erbsencreme | Zitronen-Fenchel | Koriander-Ducca

22.00

Röstblumenkohl Miso

Couscous | Salsa Verde | Miso Mayonnaise | Panko Crunch



18.50

Tagliatelle aus Frischteigwaren

Tomaten | Basilikum | Oliven | Schangnauer Büffelmozzarella | Zitrone

23.50

Us em Wasser

Egli Filets im Bierteig

Zitrone | Tartar Sauce

33.00

Egli Filets meunière

Butter | Petersilie | Zitrone

34.00

Zanderfilet

Kerbelsauce | Weisswein | Rahm

36.00



RESTAURANT
SCHLOSS
REICHENBACH

Währschachts us dr Pfanne

Cordon bleu Nierstück vom Säuli Hartkäse Beinschinken	32.00
Rindsbäggli Geschmorte Schweizer Rindsbäggli Schalotten-Streusel	32.00
Schweizer Rib Eye Steak 180 Gramm Pfeffersauce oder Café de Paris	39.00
Schweizer Poulet Suprême Pfeffersauce oder Café de Paris	29.50
Entrecôte vom Schweizer Rind Pfeffersauce oder Café de Paris	44.00

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten ist eine Beilage nach Wahl inbegriffen:

Rosmarinkartoffeln

Pommes Frites

Tagliatelle

Marktgemüse

Risotto Aufpreis 2.00

Schloss Fries mit Trüffelöl und Grana Padano im «Chörbli» Aufpreis 2.00



RESTAURANT
SCHLOSS
REICHENBACH

U zum Schluss

Gerührter Eiskaffee mit Baileys	9.00
Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit Milchglacé und Früchten	12.00
Crème Catalane	10.50
Käseteller mit Feigensenf und Huusbrot	14.50
Hausgemachtes Glacé	
Milchglacé pro Kugel	4.50
Bergamottensorbet pro Kugel	4.50
oder werfen Sie einen Blick in unsere Glacékarte	