

## **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, Zollikofen  
Baumann Käse, Zollikofen  
Bäckerei Bohnenblust, Bern  
Blaser Kaffee inkl. Länggass-Tee, Bern

#### **Deklaration**

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Schweiz  
Poulet Suprême, Schweiz  
Bio-Riesencrevetten, Vietnam  
Forellenfilets, Schweiz  
Eglifilets, Estland | Polen

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



## Zum Starte

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Schlosssalat</b> Gemischte Blattsalate   Radieschen   Karotten   Tomaten   Sonnenblumenkerne	12.50	
<b>Tomaten-Nektarinensalat mit Rauchlachs</b> Tomaten   Nektarinen   Lachs   Pinienkerne   Basilikum-Honigdressing	18.50	
<b>Beefsteak Tatar</b>		
Klassik	21.00	33.00
Whisky	23.00	35.00
Asiatisch	22.00	34.00


## Summerlich guet

<b>Schweizer Roastbeef</b> Sous-vide gegartes Roastbeef   Pommes Frites   Tartar Sauce		29.50
<b>Wurst-Käsesalat Schloss Reichenbach Art</b> Feine Salatwurst   Greyerzer   Radieschen   Essiggurken   Frühlingszwiebeln Honig-Senfsauce		23.50
<b>Fitessteller</b>		
Schweizer Entrecôte   Hausdressing   Kräuterbutter		43.00
Knochengereiftes Schweinskotelett   Hausdressing   Kräuterbutter		27.50
Egli Filets im Bierteig   Hausdressing   Sauce Tartare		34.00

## Us em Suppetopf

<b>Fischrahmsuppe Schloss Reichenbach</b> Sautierter Fisch   Sauce Rouille   Croûtons	14.00	
<b>Spinat-Kokossuppe mit Kokos-Zitronenchutney</b> Spinat   Kokosmilch   Zitrone	10.50	

## Vegetarisch

<b>Quinoa Poke Bowle an Erdnussdressing</b>  Quinoa   Frühlingszwiebeln   Edamame   geröstete Erdnüsse   Granatapfel   Minze   Koriander		22.50
<b>Kartoffelgnocchi mit Basilikum-Zitronen Pesto</b> Gnocchi   Basilikum   getrocknete Tomaten   Oliven   Zitrone   Pecorino		25.00

## Us em Wasser

<b>Egli Filets im Bierteig</b> Zitrone   Tartar Sauce	33.00
<b>Egli Filets meunière</b> Butter   Petersilie   Zitrone	34.00
<b>Kartoffelgnocchi mit gebratenen Bio-Riesenkrevetten</b> Gnocchi   Bio-Krevetten   Basilikum   getrocknete Tomaten   Pecorino	38.50

## Währschaf ts us dr Pfanne

<b>Cordon bleu</b> Nierstück vom Säuli   Hartkäse   Beinschinken	32.00
<b>Rindsbäggli</b> Geschmorte Schweizer Rindsbäggli   Zwiebel-Streusel	32.00
<b>Entrecôte vom Schweizer Rind</b> 180 Gramm Kräuterbutter oder Zitronen-Minz-Chimichurri oder Madeirajus	42.00
<b>Geschnitzelte Kalbsleber</b> Balsamico   Glace de viande	37.00
<b>Tagliata vom Schweizer Rumpsteak</b> 180 Gramm (lauwarm serviert) Rumpsteak geschnitten   Rucolasalat   Tomaten   Pecorino   Chimichurri   Pinienkerne	39.50
<b>Knochengereiftes Schweinskotelett</b> Kräuterbutter oder Zitronen-Minz-Chimichurri oder Madeirajus	26.50
<b>Schweizer Pouletbrust gefüllt mediterraner Art</b> Frischkäse   getrocknete Tomaten   Oliven Kräuterbutter oder Zitronen-Minz-Chimichurri oder Madeirajus	29.50
Rosmarinkartoffeln Pommes Frites Tagliatelle Wildreis-Mix Schloss Fries mit Trüffelöl und Grana Padano (Zuschlag CHF 1.50)	

## U zum Schluss

<b>Mit Baileys parfümierter, gerührter Eiskaffee</b>		9.50
<b>Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit Tonkaglacé</b> (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)		13.00
<b>Süssmostcrème im Glas</b>		9.50
<b>Käseteller mit Feigensenf und Huusbrot</b>		14.50
<b>Hausgemachtes Glacé</b> Tonkaglacé oder werfen Sie einen Blick in unsere Glacékarte	pro Kugel	5.00
<b>Glacé &amp; Sorbet von Carte d'Or</b> Bourbon Vanille   Milkschokolade   Stracciatella   Pistache   Café   Kokos   Erdbeer   Tiramisu   Toffee (vegan)	pro Kugel ab 2 Kugeln	4.20 4.00
<b>Sorbets</b> Zitrone   Kirsch   Passionsfrucht	pro Kugel ab 2 Kugeln	4.20 4.00
Supplement Rahm		1.60