

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 neu renovierten Restaurant Schloss Reichenbach, ob auf der Terrasse unter einem der alten, schattenspenden Bäume, im Restaurant und Fischerstübli oder bei einem speziellen Anlass in der Aarestube im 1. Stock . . .

Mit viel Liebe und Erfahrung, gespickt mit einem jugendlichen Touch haben wir unser Angebot für Sie zusammengestellt. Saisonal, klassisch – traditionell mit einem Hauch moderner Kreativität. Nachhaltiger und respektvoller Umgang mit Lebensmitteln ist uns dabei wichtig!

Was heisst Nachhaltigkeit für uns?

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. Gleichzeitig achten wir auf die Saisonalität.

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
Perlhuhn, Frankreich
Lachsforelle, Schweiz
Eglifilets, Estland | Polen
Reh, Europa
Hirsch, Neuseeland

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	
Nüsslisalat mit Speckchip und Onsen Ei Nüsslisalat Hausdressing Speck Freilandei Croûtons	15.50	
Hausgemachte Wildterrine an Selleriepüree mit Nussbutter Wild Gewürze Apfel Selleriepüree Wildschweinschinken Pilze	21.50	
Beefsteak Tatar mit Huusbrot Klassik	21.00	33.00
Swiss Single Malt Whisky	23.00	35.00
Asiatisch	22.00	34.00

Warme Vorspeisen

Kürbissuppe mit karamelierten Kernen und seinem Öl Kürbis Kokosmilch Sternanis	9.50	
Fischrahmsuppe Schloss Reichenbach Sautierter Fisch Sauce Rouille Croûtons	14.00	

Vegetarisch

Konfiertes Sellerie mit Kartoffel - Trüffel Espuma, Noisette Panko und Petersilienöl Sellerie Trüffelöl Panko Crunch Petersilie Kartoffeln	20.50
Tagliatelle aus Frischteigwaren an Weissweinsauce Weissweinsauce Birne knuspriger Federkohl Berner Müntschi	23.50
Waldpilzravioli mit Topinambur Chips Sautierte Waldpilze Petersilienöl Topinambur	23.50

Us em Wasser

Egli Filets im Bierteig Zitrone Tartar Sauce	33.00
Egli Filets meunière mit gerösteter Haselnussbutter Butter Haselnussöl Haselnüsse Petersilie	34.00
Forellenfilets von der Waadtländer Riviera Schaumwein Rahm	33.00

Währschaf ts us dr Pfanne u Wild

Geschnetzelte Kalbsleber Balsamico Glace de viande	36.00
Cordon bleu Nierstück vom Säuli Hartkäse Beinschinken	32.00
Schweizer Rib Eye Steak 180 Gramm Wildrahmsauce oder Café de Paris oder Steinpilzsauce (Steinpilzsauce Supplement CHF 1.50)	44.00
Perlhuhnbrust leicht rosa gebraten Wildrahmsauce oder Café de Paris oder Steinpilzsauce (Steinpilzsauce Supplement CHF 1.50)	32.00
Hirschpfeffer mit seinen Garnituren Rotkraut Rosenkohl Apfel	26.50
Rehschnitzel mit seinen Garnituren Rotkraut Rosenkohl Apfel Wildrahmsauce oder Steinpilzsauce (Steinpilzsauce Supplement CHF 1.50)	42.00
Wildbratwurst mit seinen Garnituren Hirsch Wildschwein Rotkraut Rosenkohl Apfel Wildrahmsauce oder Steinpilzsauce (Steinpilzsauce Supplement CHF 1.50)	23.00

Gerne können Sie eine der folgenden Beilagen auswählen:

Salzkartoffeln
Pommes Frites
Tagliatelle
Spätzli
Kartoffelstock
Wurzelgemüse



RESTAURANT
SCHLOSS
REICHENBACH

U zum Schluss

Gerührter Eiskaffee mit Baileys	9.00
Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit Tonkaglace und Früchten (ca. 10-15 Minuten Zubereitungszeit)	13.00
Coupe Nesselrode	11.80
Käseteller mit Feigensenf und Huusbrot	14.50
Hausgemachtes Glace	
Tonkaglace pro Kugel	5.00
Zwetschgensorbet pro Kugel oder werfen Sie einen Blick in unsere Glace Karte	4.50