

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
Lamm, Wales
Entenbrust, Frankreich
Lachsforelle, 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
Schlosssalat Gemischte Blattsalate Radieschen Karotten Cherrytomaten Croûtons	12.50	
Nüsslisalat mit Speckchip und Onsen Ei Nüsslisalat Hausdressing Speck Freilandei Croutons	15.50	
Duett von Randen und Räucherforelle Forelle Randen Apfel Sauerrahm Haselnuss	18.50	
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 karamelisierten Kernen und Öl Kürbis Kokosmilch Sternanis	9.50	
Fischrahmsuppe Schloss Reichenbach Sautierter Fisch Sauce Rouille Croûtons	14.00	

Vegetarisch

Hausgemachte Falafel mit geröstetem Blumenkohlpurée Kichererbsen Blumenkohl Avocadocrème Granatapfel Koriander	23.50
Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce Gnocchi Gorgonzola Trauben Rucola Parmesan-Crunch	25.50



Us em Wasser

Egli Filets im Bierteig Zitrone Tartar Sauce	33.00
Egli Filets meunière mit gerösteten Mandeln Butter Mandeln Petersilie	34.00

Währschafts us dr Pfanne

Geschnetzelte Kalbsleber Balsamico Glace de viande	36.00
Cordon bleu Nierstück vom Säuli Hartkäse Beinschinken	32.00
Schweizer Rib Eye Steak 180 Gramm Café de Paris oder Gewürzjus	42.00
Rosa Entenbrust mit winterlichen Gewüzen Entenbrust Sternanis-Ingwer Lack	34.00
Geschmorte Lammhaxe levantischer Art Lamm Kardamon Orange Zimt	36.50
Streifen vom Entrecôte Stroganoff Art Peperoni Paprika Gurken Champignons Sauerrahm	42.00
Am Knochen gereiftes Schweinskotelett Café de Paris oder Gewürzjus	26.50

Gerne können Sie aus folgenden Beilagen auswählen:

- Wildreis-Mix**
- Pommes Frites**
- Nudeln**
- Rosmarinkartoffeln**
- Markgemüse**



RESTAURANT
SCHLOSS
REICHENBACH

U zum Schluss

Gerührter Eiskaffee mit Baileys parfümiert	9.00
Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit Tonkaglacé und Früchten (mindestens 10 Minuten Zubereitungszeit)	13.00
Coupe Nesselrode	11.80
Käseteller mit Feigensenf und Huusbrot	14.50
Hausgemachtes Glacé	
Tonkaglacé pro Kugel	5.00
Zwetschgensorbet pro Kugel	4.50
oder werfen Sie einen Blick in unsere Glacékarte	