

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
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
Perlhuhn, Frankreich
Eglifilets, Estland | Polen | Deutschland
Reh, Europa
Hirsch und Wildschwein, Europa
Eier, Bodenhaltung Schweiz

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

Zum Starte

	Vorspeise	Hauptgang
Schlosssalat Gemischte Blattsalate Randen Kürbis Sonnenblumenkerne	12.50	
Nüsslisalat mit Speck und Ei Nüsslisalat Hausdressing Speck Freilandeier Croûtons	15.50	
Duo von Wildschwein und Hirschschinken mit Nüsslisalat Wildschwein- und Hirschschinken Birne Nüsslisalat Baumnüsse Preiselbeeren	18.50	
Rauchlachstatar auf Gurke mit Huusbrot Lachs Zwiebeln Sauerrahm Gurken	16.50	
Beefsteak Tatar mit Huusbrot		
Klassik	22.00	34.00
Whisky	23.00	35.00

Warme Vorspeisen

Kürbissuppe mit karamelisierten Kernen und seinem Öl Kürbis Kokosmilch Sternanis	11.00	
Fischrahmsuppe Schloss Reichenbach Sautierter Fisch Sauce Rouille Croûtons	14.00	

Vegetarisch

Orientalisches Gemüsecurry mit Naam Brot Pastinaken Kichererbsen Kokos Erdnüsse Koriander		25.00
Waldpilzravioli mit Topinambur Chips Sautierte Waldpilze Petersilienöl Topinambur		26.50

Us em Wasser

Egli Filets im Bierteig 35.00
Zitrone | Tartar Sauce

Egli Filets meunière 35.00
Butter | Zitrone | Petersilie

Währschaf ts us dr Pfanne u Wild

Geschnetzelte Kalbsleber rosa gebraten 37.50
Balsamico | Glace de viande

Cordon bleu 32.50
Nierstück vom Säuli | Hartkäse | Beinschinken

Rindshuftwürfel Stroganoff Art 39.50
Peperoni | Paprika | Gurken | Champignons | Sauerrahm

Rumpsteak vom Schweizer Rind 180 Gramm 38.50
Kräuterbutter | Wildrahm- oder Steinpilzsauce
(Aufpreis Steinpilzsauce CHF 1.50)

Perlhuhnbrust leicht rosa gebraten 34.00
Wildrahmsauce oder Kräuterbutter oder Steinpilzsauc
(Aufpreis Steinpilzsauce CHF 1.50)

Hirschpfeffer mit seinen Garnituren 28.50
Rotkraut | Rosenkohl | Apfel

Rehschnitzel mit seinen Garnituren 42.00
Rotkraut | Rosenkohl | Apfel
Wildrahmsauce oder Steinpilzsauce
(Aufpreis Steinpilzsauce CHF 1.50)

Wildbratwurst mit seinen Garnituren 26.50
Hirsch | Wildschwein | Rotkraut | Rosenkohl | Apfel
Wildrahmsauce oder Steinpilzsauce
(Aufpreis Steinpilzsauce CHF 1.50)

Gerne können Sie dazu eine der folgenden Beilagen auswählen:
Rosmarinkartoffeln
Wildreis-Mix
Pommes Frites
Schloss Fries mit Grano Padano & Trüffelöl Aufpreis CHF 1.50
Spätzli

U zum Schluss

Mit Baileys parfümierter, gerührter Eiskaffee		9.50
Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit Tonkaglace (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)		13.00
		13.50 9.50
Coupe Nesselrode (normal / klein)		11.00 9.00
Bio - Vermicelles mit Meringues und Rahm (normal / klein)		14.50
Käseteller mit Feigensenf und Huusbrot		
Hausgemachte Glace		
Tonkaglacé	pro Kugel	5.00
Zwetschgensorbet		4.50
Glacé & Sorbet von Carte d'Or		
Bourbon Vanille Milkschokolade Stracciatella Pistache	pro Kugel	4.20
Café Kokos Erdbeer Tiramisu Toffee (vegan)	ab 2 Kugeln	4.00
oder werfen Sie einen Blick in unsere Glacékarte		
Sorbets	pro Kugel	4.20
Zitrone Kirsch Passionsfrucht	ab 2 Kugeln	4.00
Supplement Rahm		1.60