

## **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  
Transgourmet, Bern  
Michel Comestible, Interlaken  
Gourmador, Zollikofen  
Fideco, Murten  
La Marra Frischeigwaren, Bern  
Bäckerei Bohnenblust, Bern  
Blaser Kaffee inkl. Länggass-Tee, Bern

#### **Deklaration**

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Schweiz  
Lamm, Neuseeland  
Poulet Suprême, Schweiz  
Eglifilets, Zander, 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>Rucola Salat</b> Rucola   Cherrytomaten   Parmesan   Pinienkerne	14.50	
<b>Frühlingssalat mit Rauchlachs</b> Blattsalat   Spinat   grüne Spargeln   Holunderdressing	17.50	
<b>Beefsteak Tatar</b> Klassik	21.00	33.00
Whisky	23.00	35.00
Asiatisch	22.00	34.00

## Us em Suppetopf

<b>Fischrahmsuppe Schloss Reichenbach</b> Sautierter Fisch   Sauce Rouille   Croûtons	14.50	
<b>Bärlauch-Kokossuppe</b> Bärlauch   Kokosmilch	11.00	

## Vegetarisch

<b>Orientalisches Gemüsecurry mit Naan Brot</b> Kichererbsen   Pastinaken   Kokos-Koriander	24.50
<b>Kartoffelgnocchi mit Bärlauchpesto</b> Gnocchi   Bärlauch   getrocknete Tomaten   Pecorino	26.50

## Us em Wasser

<b>Egli Filets im Bierteig</b> Zitrone   Tartar Sauce	34.50
<b>Egli Filets meunière</b> Butter   Petersilie   Zitrone	35.00
<b>Zanderfilet mit Speck und Pilzen</b> Zander   Speck   Champignons   getrocknete Tomaten   Kräuter	34.00

## Währschaf ts us dr Pfanne

<b>Cordon bleu</b> Nierstück vom Säuli   Hartkäse   Beinschinken	32.50
<b>Schweinskotelett am Knochen gereift</b> Kräuterbutter oder Whisky-Pfeffersauce	27.00
<b>Lammhuft unter der Kräuterkruste</b> Lammhuft   Kräuter   Mie de pain   Knoblauch	36.00
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b> Balsamico   Glace de viande	37.00
<b>Rindshuftwürfel Stroganoff Art</b> Peperoni   Paprika   Gurken   Champignons   Sauerrahm	38.00
<b>Schweizer Pouletbrust gefüllt mediterraner Art</b> Frischkäse   getrocknete Tomaten   Oliven   Madeira Jus	31.00

### **Gerne können Sie aus eine dieser Beilagen wählen:**

Rosmarinkartoffeln

Pommes Frites

Spätzli

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>Rhabarbergratin mit Erdbeerglacé</b>		11.00
<b>Früchtekuchen</b> (mit Rahm Zuschlag CHF 1.60)		7.80
<b>Käseteller mit Feigensenf und Huusbrot</b>		15.00
<b>Hausgemachtes Glacé</b> Tonkaglacé	pro Kugel	5.00
<b>Glacé &amp; Sorbet von Carte d'Or</b> Bourbon Vanille   Milkschokolade   Stracciatella   Pistache   Café   Kokos   Erdbeere   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

Oder werfen Sie für Coupes einen Blick in unsere Glacé Karte!