

## **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?

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, Bodenhaltung Schweiz  
Baumann Käse, Zollikofen  
Bäckerei Bohnenblust, Bern  
Blaser Kaffee inkl. Länggass-Tee, Bern

#### **Deklaration**

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Schweiz  
Poulet Suprême, Schweiz  
Pouletflügeli, Schweiz  
Forellenfilets, Schweiz  
Lachsforelle, Schweiz  
Lachs, Schottland  
Eglifilets, Estland | Polen  
Zander, Estland | Polen  
Dorade, Griechenland  
Krevetten, Vietnam

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   Cherrytomaten   Croûtons	12.00	
<b>Marinierte Tomaten</b> Tomaten   Wasabi-Kräuter-Mascarpone   Basilikum   Pinienkerne	13.50	
<b>Marinierte Lachsforelle</b> Lachsforelle   Limette   Apfel   Stangensellerie   Chili-Koriander   Panko Crunch	19.50	
<b>Beefsteak Tatar</b> Klassik	21.00	33.00
Swiss Single Malt Whisky	23.00	35.00
Asiatisch	22.00	34.00

## Summerlich guet

<b>Schweizer Roastbeef</b> Sous-vide gegartes Roastbeef   Pommes Frites   Tartar Sauce		29.00
<b>Wurst-Käsesalat Schloss Reichenbach Art</b> Feine Salatwurst   Greyerzer   Radieschen   Essiggurken   Frühlingszwiebeln Honig-Senfsauce		21.50
<b>Fitnesssteller</b> Schweizer Poulet Suprême   Hausdressing		33.00
Schweizer Flank Steak vom Black Angus   Hausdressing		32.00
Schweizer Entrecôte   Hausdressing		44.00

## Us em Suppetopf

<b>Tagessuppe</b> Es het so langs het	7.00	
<b>Fischrahmsuppe Schloss Reichenbach</b> Sautierter Fisch   Sauce Rouille   Croûtons	14.00	
<b>Karotten-Zitronengrassuppe</b> Heimische Karotten   Zitronengras   Kokosmilch	8.50	



RESTAURANT  
**SCHLOSS  
REICHENBACH**

## Vegetarisch

**Weissweinrisotto** 22.00  
Carnaroli Reis | Erbsencrème | Zitronen-Fenchel | Koriander-Ducca

**Röstblumenkohl Miso** 18.50  
Couscous | Salsa Verde | Miso Mayonnaise | Panko Crunch



**Tagliatelle aus Frischteigwaren** 23.50  
Tomaten | Basilikum | Oliven | Schangnauer Büffelmozzarella | Zitrone

## Us em Wasser

**Egli Filets im Bierteig** 33.00  
Zitrone | Tartar Sauce

**Egli Filets meunière** 34.00  
Butter | Petersilie | Zitrone

**Doradenfilet** 32.00  
Gewürz-Tomaten-Öl | Zitrone | Piment d'espelette

**Zanderfilet** 37.00  
Kerbelsauce | Weisswein | Rahm

**Forellenfilets von der Waadtländer Riviera** 34.00  
Tonkabohne | Weisswein | Rahm

## Währschachts us dr Pfanne

<b>Kalbsleber Tranche</b> Himbeerjus   Zwiebeln	37.00
<b>Cordon bleu</b> Nierstück vom Säuli   Hartkäse   Beinschinken	32.00
<b>Rindsbäggli</b> Geschmorte Schweizer Rindsbäggli   Schalotten-Streusel	32.00
<b>Flank Steak vom Schweizer Black Angus</b> Pfeffersauce oder Café de Paris oder Zwiebel-Madeira Jus	31.00
<b>Schweizer Poulet Suprême</b> Pfeffersauce oder Café de Paris oder Zwiebel-Madeira Jus	29.50
<b>Entrecôte vom Schweizer Rind</b> Pfeffersauce oder Café de Paris oder Zwiebel-Madeira Jus	44.00

### Zu allen Fisch- und Fleischgerichten ist eine Beilage nach Wahl inbegriffen:

Rosmarinkartoffeln		inkl.
Pommes Frites		inkl.
Tagliatelle		inkl.
Saisongemüse vom Markt		inkl.
Risotto	Aufpreis	2.00
Schloss Fries mit Trüffelöl und Grana Padano im «Chörbli»	Aufpreis	2.00
Zusätzliche Beilage		6.50



RESTAURANT  
**SCHLOSS**  
**REICHENBACH**

## U zum Schluss

<b>Gerührter Eiskaffee mit Baileys</b>	9.00
<b>Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit Milchglacé und Früchten</b>	12.00
<b>Crème Catalane</b>	10.50
<b>Käseteller mit Feigensenf und Zwiebelbrot</b>	14.50
<b>Hausgemachtes Glacé</b>	
Milchglacé pro Kugel	4.50
Bergmattensorbet pro Kugel	4.50
oder werfen Sie einen Blick in unsere Glacékarte	