

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, schattenspendenden 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
Eier, Bodenhaltung, Schweiz
Bäckerei Bohnenblust, Bern
Blaser Kaffee inkl. Länggass-Tee, Bern

Deklaration

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Schweiz
Poulet Suprême, Schweiz
Perlhuhn, Frankreich
Lachsforelle, Schweiz
Egfilets, Estland | Polen

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

Zum Starte

	Vorspeise	Hauptgang
Schlosssalat Saisonsalate Sonnenblumenkerne Hausdressing	12.50	
Nüsslisalat mit Speck und Freilande Nüsslisalat Speck Freilande Croûtons Hausdressing	15.50	
Hausmarinierter Lachs mit Avocado und Passionsfrucht Lachs Gurken Ingwer Avocado Passionsfrucht	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 karamelisierten Kernen und Öl Kürbis Kokosmilch Sternanis	11.00	
Fischrahmsuppe Schloss Reichenbach Sautierter Fisch Sauce Rouille Croûtons	14.50	

Vegetarisch

Orientalisches Gemüsecurry mit Naan Brot Kichererbsen Pastinaken Kokos-Koriander	24.50	
Waldpilzravioli an Trüffelschaum Pilze Rahm Trüffelöl	29.50	



RESTAURANT
SCHLOSS
REICHENBACH

Us em Wasser

Egli Filets im Bierteig Zitrone Tartar Sauce	34.50
Egli Filets meunière mit gerösteten Mandeln Butter Mandeln Petersilie	35.00
Gebratene Seeteufelmedaillons Mediterraner Art Tomaten Champignons Kräuter Zitrone Olivenöl	39.00

Währschaf ts us dr Pfanne

Geschnetztele Kalbsleber Balsamico Glace de viande	37.00
Cordon bleu Nierstück vom Säuli Hartkäse Beinschinken	32.50
Schweinskotelett am Knochen gereift Kräuterbutter oder Whisky-Pfeffersauce	27.00
Schweizer Kalbskotelett (ca. 300 Gramm) Kräuterbutter oder Whisky-Pfeffersauce	56.00
Perlhuhnbrust rosa gebraten Kräuterbutter oder Whisky-Pfeffersauce	32.50
Sous-vide gegarte Rindsbäggli Geschmorte Schweizer Rindsbäggli Zwiebel-Streusel	33.00
Rindshuftwürfel Stroganoff Art Peperoni Paprika Gurken Champignons Sauerrahm	38.00

Gerne können Sie aus folgenden Beilagen wählen:

Wildreis-Mix
Pommes Frites
Schloss Fries (+ CHF 1.50)
Spätzli
Rosmarinkartoffeln

U zum Schluss

Mit Baileys parfümierter gerührter Eiskaffee		9.50
Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit Tonka Glacé (ca. 10-15 Minuten Zubereitungszeit)		13.00
Bio Vermicelles mit Meringues & Rahm (normal klein)		11.00 9.00
Coupe Nesselrode (normal klein)		13.50 9.50
Käseteller mit Feigensenf und Huusbrot		14.50
Hausgemachtes Glacé		
Tonkaglacé pro Kugel		5.00
Zwetschgensorbet pro Kugel		4.50
Glacé & Sorbet von Carte d'Or		
Bourbon Vanille Milkschokolade Stracciatella Pistache Café Kokos Tiramisu Toffee (vegan)	pro Kugel ab 2	4.20
Kugeln		4.00
Zitrone Kirsch Passionsfrucht	pro Kugel ab 2	4.20
Kugeln		4.00
Supplement Rahm		1.60

oder werfen Sie für Coupes einen Blick in unsere Glacé Karte