

## **Schöne Augenblicke machen das Glück des Lebens aus . . .**

. . . ein Familienfest steht an, ein runder Geburtstag, die Taufe des jüngsten Nachwuchses oder einfach nur ein genussvoller Anlass mit Freunden?

Geniessen Sie Ihren speziellen Augenblick an einem der schönsten Orte. Im Restaurant Schloss Reichenbach direkt an der Aare gelegen, wird jeder Anlass zu etwas Besonderem.

Saisonal, klassisch – traditionell mit einem Hauch moderner Kreativität Sie zu begeistern, ist unser Credo!

Nachhaltigkeit und ein respektvoller Umgang mit Lebensmitteln sind uns wichtig! Wir verwenden, wo immer möglich, Zutaten aus der Schweiz und bevorzugen Produzenten aus der Region. Unsere Partner garantieren für Produkte in bester Qualität.

**Gerne können Sie für Ihren Anlass ab 15 Personen Ihr Menu aus unserem Kulinarium zusammenstellen. Bitte beachten Sie, dass bei der Auswahl ein Einheitsmenu zusammengestellt wird, da wir für Gruppen immer direkt einkaufen und speziell für den Anlass produzieren.**  
(Selbstverständlich werden vegane und vegetarische Wünsche berücksichtigt und bitten Sie, uns dies mitzuteilen)

Haben Sie einen speziellen Wunsch oder es fehlt 'Ihr kulinarischer Augenblick' in unserer Auswahl? Bitte lassen Sie es uns wissen, sehr gerne sind wir Ihnen bei der weitem Planung behilflich.

Getreu dem Motto: 'Geniesse den Tag, denn die Momente von heute sind die Erinnerungen von morgen' freuen wir uns, Ihren Anlass gemeinsam mit Ihnen zu planen und garantieren mit unserem Team für eine professionelle Durchführung.

## Kulinarium für Anlässe ab 15 Personen

### Vorspeisen

**Schlosssalt** mit Hausdressing und Sonnenblumenkernen CHF 10.00

**Marinierte Tomaten** mit Wasabi-Kräuter-Mascarpone und Chili-Koriander (Frühling und Sommer) CHF 12.50

**Nüsslisalat** mit gebratenem Speck und Freilandei (Herbst Winter) CHF 14.50

**Hausgebeizter Lachs** mit sämiger Avocado-Creme, Passionsfrucht und Ingwer-Gurken CHF 18.50

Gebratene **Bio-Riesencrevetten** an Salatbouquet und Mango-Chili Sauce CHF 19.50

Klassisches **Panzanella** mit Oliven, Basilikum, gerösteten Pinienkernen, roten Zwiebeln und Olio extra vergine CHF 12

### Suppen

**Kraftbrühe** mit Sherry und Gemüswürfeln CHF 13

**Karotten-Zitronengrassuppe** CHF 9

**Blumenkohlsuppe** mit Bourbon Vanille parfümiert CHF 10

**Tomatencrèmesuppe** mit Ginrahm CHF 9.50



## Hauptgerichte

Rosa gebratenes <b>Schweizer Roastbeef</b> Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Markgemüse	CHF 43
Saftiger <b>Kalbsschulterbraten</b> an Cognacsauce Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	CHF 31.50
<b>Schweizer Brasato</b> , Weisswein-Risotto und Marktgemüse	CHF 27
Schweizer <b>Pouletbrust</b> an Madeirajus Gnocchi und Marktgemüse	CHF 31
Schweizer <b>Kalbsrücken</b> medium gebraten an Steinpilzsauce Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 44
Herzhafter <b>Schweinsbraten</b> an Honig-Senfsauce Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 25
Schweizer <b>Rindsfilet</b> am Stück gebraten Sauce Bearnaise, Schloss Fries und Marktgemüse	CHF 54
Auf der Haut gebratenes <b>Zanderfilet</b> an Noilly Prat Sauce Wildreismix und Marktgemüse	CHF 34
<b>Gnocchi</b> mit Tomatensugo, Oliven, Basilikum und Pecorino	CHF 23
<b>Ricotta-Spinatravioli</b> mit Grana Padano, Rucola und Cherrytomaten	CHF 24.50



## Dessert

<b>Schokoladenmousse</b> mit Früchten garniert	CHF 11
Crème <b>Catalane</b>	CHF 9
<b>Schokoladenkuchen</b> mit Milchglacé und Früchten	CHF 12.50
Zitronengras- <b>Panna Cotta</b> mit Mangocoulis	CHF 10.50
<b>Quark-Limetten Parfait</b> mit Mandel-Crumble	CHF 9
<b>Apfeltarte</b> mit hausgemachtem Sauerrahmglacé	CHF 10.50
<b>Gebrannte Crème</b> Grossmutter Art	CHF 8.50

## Beispiel für eine Menuauswahl für einen Anlass von 20 Personen

20 Gemischter Salat

\*\*\*

18 Kalbschulterbraten an Cognacsauce / 2 vegetarische Gerichte

\*\*\*

20 Gebrannte Crème Grossmutter Art

### **Was nicht möglich ist:**

~~5 Gemischter Salat / 4 Kraftbrühe / 11 Nüsslisalat~~

~~\*\*\*~~

~~5 Kalbschulterbraten / 6 Roastbeef / 9 Zander~~

~~\*\*\*~~

~~6 Schokoladenküchlein / 4 Apfeltarte / 10 Gebrannte Crème Grossmutter Art~~

## Allgemeine Informationen und das Grossgeschriebene

### Tischdekoration

Ihre Tische bereiten wir liebevoll mit unserer Standarddekoration für Sie vor. Haben Sie einen Wunsch für eine individuelle Dekoration, sind wir gerne behilflich.

### Servicepausen

Bitte informieren Sie uns über allfällige Tischreden oder längere Pausen während den einzelnen Gängen bereits vor Servicebeginn mit.

### Öffnungszeiten

Grundsätzlich ist unser Restaurant bis 23.00 Uhr geöffnet. Nach vorgängiger Absprache verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste selbstverständlich auch länger. Bitte beachten Sie, dass aus Rücksichtnahme auf unsere Nachbarn und gemäss gesetzlichen Vorgaben die Terrasse bis spätestens 24 Uhr geöffnet bleibt. Bei Überzeit verrechnen wir CHF 50.00 pro Mitarbeiter pro angesprochene Stunde. (Ab 23.00 Uhr)

### Personenzahl / No Show

Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl mindestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen von mehr als 5 % von dieser Zahl werden in Rechnung gestellt. Wird ein Anlass ab einer Gruppengrösse von 20 Personen 7 Tage vorher annulliert verrechnen wir 50% des vorbestellten Menus.

### Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 8.1 % MwSt. Für unsere Räumlichkeiten verrechnen wir keine Raummiete, verlangen bei einer exklusiven Reservation jedoch eine Mindestkonsumation. **Bitte beachten Sie, dass die Kalkulation bei unserem Kulinarium als 3-4 Gang und Einheitsmenu gerechnet ist.** Selbstverständlich bieten wir zusätzlich vegane und vegetarische Varianten an. Sehr gerne sind wir bei der Planung behilflich.

### Rechnung

Ihre Rechnung können Sie direkt vor Ort oder per Banküberweisung innert 10 Tagen nach Rechnungslegung begleichen.