

ORANGERIE

RESTAURANT & BAR

MITTAGSKARTE

MENU WELLNESS

SALATBUFFET | ANTIPASTI

Buffet de salade | antipasti

Salad buffet | antipasti

oder | ou | or

TAGESSUPPE

Potage du jour

Soup of the day

TÄGLICH WECHSELNDE VEGI-, FISCH- UND FLEISCH-HAUPTGÄNGE

Plats principaux végétariens, à base de poisson ou de viande, qui changent tous les jours

Daily changing veggie, fish and meat main courses

TAGESDESSERT

Dessert du jour

Dessert of the day

2-Gang Menu CHF 39

3-Gang Menu CHF 45

VORSPEISEN | Entrées | Starters

SALATBUFFET Antipasti	17
Buffet de salade antipasti	
Salad buffet antipasti	
SCHWEIZER RINDSTATAR mariniertes Gemüse Toast & Butter	27 34
Tartare de bœuf pickles de légumes toast & beurre	
Swiss beef tartare marinated vegetables toast & butter	
MESCLUN SALAT Hobelgemüse Kerne Datteltomaten	15 18
Salade mesclun légumes rabotés graines tomates cerises	
Mesclun salad finely sliced vegetables kernels cherry tomatoes	
CAESAR SALAT Grana Padano Böniger Speck Brioche Croutons Sardellen	17 23
Salade Caesar Grana Padano lardons croûtons de brioche anchois	
Caesar salad Grana Padano bacon brioche croutons anchovies	
TRANCHEN VOM LOSTALLO RÄUCHERLACHS Meerrettich Honig-Senf Salatbukett	25 34
Tranches de saumon fumé de Lostallo raifort moutarde au miel bouquet de salade	
Sliced smoked Lostallo salmon horseradish honey-mustard salad	

SUPPEN | Potages | Soups

BIO KAROTTE Ingwer Kokosmilch [vegan] Carotte bio gingembre lait de coco [végan] Organic carrot ginger coconut milk [vegan]	15
EIERSCHWÄMMLISUPPE Sauerrahm Schnittlauchöl Velouté de chanterelles crème fraîche huile à la ciboulette Chanterelle soup sour cream chive oil	16
KRAFTBRÜHE VON DER OSTSCHWEIZER ALPSTEINPOULARDE Gemüseperlen Pfaffenstückchen Consommé de poularde du Alpstein billes de légumes sot-l'y-laisse Clear soup from Alpstein chicken vegetable pearls sot-l'y-laisse	17

VEGAN | Végan

LINSENCURRY | Blattspinat | hausgemachte Falafel
Curry de lentilles | épinard | falafel faits maison
Lentil curry | spinach | homemade falafel

29

Signature Dish

VEGETARISCH | Végétarian | Vegetarian

EIERSCHWÄMMLIRAVIOLI | Knusperzwiebeln | Nussbutter | Grana Padano
Ravioli aux chanterelles | oignons croustillants | beurre noisette | Grana Padano
Chanterelle ravioli | crisp onions | nut butter | Grana Padano

28

SPAGHETTI ALLA CHITARRA | Tomatensugo | Basilikum | Grana Padano
Spaghetti alla Chitarra | sauce tomate | basilic | Grana Padano
Spaghetti alla Chitarra | tomato sauce | basil | Grana Padano

29

TAGLIATELLE | Pilze | Sauerrahm | Schnittlauch | Grana Padano
Tagliatelle | champignons | crème fraîche | ciboulette | Grana Padano
Tagliatelle | mushrooms | sour cream | chives | Grana Padano

35

PINSA | Tomatensugo | Basilikum | Büffelmozzarella
Pinsa | sauce tomate | basilic | mozzarella de bufflonne
Pinsa | tomato sauce | basil | buffalo mozzarella

26

FISCH | Poisson | Fish

RINGGENBERGER EGLIFILETS BEATUS Vitaminsalat Pommes Frites Filets de perche de Ringgenberg salade vitaminée BEATUS pommes frites Ringgenberg perch fillets BEATUS vitamin salad french fries	39 48
FANG DES TAGES Beilagen gemäss Küchenchef Pêche du jour garnitures selon le chef de cuisine Catch of the day garnish according to the chef	32 39

FLEISCH | Viande | Meat

OBERLÄNDER RÖSTI | Raclette | Steffisburger Spiegelei | Böniger Speck 26
Roesti de l'Oberland | fromage à raclette | œuf au plat de Steffisburg | lardons
Oberland roesti | raclette cheese | fried egg from Steffisburg | bacon

LUMA BEEF BURGER | Brioché | Raclette | BLT | BEATUS Burger Sauce | Pommes Frites 34
Burger de bœuf Luma | brioche | fromage à raclette | BLT | sauce BEATUS | pommes frites
Luma beef burger | brioche | raclette cheese | BLT | BEATUS sauce | french fries

EMMENTALER KALBSGESCHNETZELTES | gebratene Pilze | Butterrösti 35 | 45
Emincé de veau du Emmental | champignons sautés | roesti au beurre
Emmental sliced veal | roasted mushrooms | butter roesti

GESCHMORTES KALBSBÄGGLI | Selleriecreme | Sommergemüse 39 | 59
Joue de veau braisée | crème de céleri | légumes d'été
Braised veal cheeks | celery cream | summer vegetables

WIENER SCHNITZEL | Sommergemüse | Pommes Frites 54
Escalope viennoise | légumes d'été | pommes frites
Viennese schnitzel | summer vegetables | French fries

LAMMCURRY | junger Spinat | Basmatireis 45
Curry d'agneau | épinard | riz basmati
Lamb curry | spinach | basmati rice

CHATEAUBRIAND serviert in zwei Gängen 69
Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Ricotta Gnocchi oder Pommes Frites
Chateaubriand servi en deux temps
sauce Béarnaise | légumes du marché | gnocchi à la ricotta ou pommes frites
Chateaubriand served in two courses
sauce Béarnaise | market vegetables | ricotta gnocchi or french fries

Signature Dish

ab zwei Personen, Preis pro Person
dès deux personnes, prix par personne
for two or more guests, price per person

KÄSE | Fromage | Cheese

ROHMILCHKÄSE Feigensenf Birnenbrot	3 Sorten	18
Fromages au lait cru moutarde aux figues pain aux poires	5 Sorten	24
Raw milk cheese fig mustard pear bread		

DESSERT

TAGESDESSERT [vegan]		14
Dessert du jour [végan]		
Dessert of the day [vegan]		

Vanille CRÈME BRÛLÉE		16
Crème brûlée à la vanille		
Vanilla crème brûlée		

MARINIERTE ERDBEEREN Frischkäseglace Basilikum		16
Fraises marinées glace au fromage frais basilic		
Marinated strawberries fresh cheese ice cream basil		

Trio von HAUSGEMACHTEN SORBETS		15
Trilogie de sorbets faits maison		
Trilogy of homemade sorbets		

CHAMPAGNER SORBET		8
Sorbet au champagne		
Champagne sorbet		

GLACEN | Glaces | Ice cream

KUGEL STEFFISBURGER GLACE vom Hof Schlafhus Boule de glace de la ferme Schlafhus Scoop of ice cream from the farm Schlafhus	5
---	---

COUPES

BEATUS CAFÉ GLACÉ Mocca Glace Schlagrahm Glace au moka crème fouettée Moka ice-cream whipped cream	11
---	----

COUPE DÄNEMARK Vanilleglace Schokoladensauce Schlagrahm Glace à la vanille sauce au chocolat crème fouettée Vanilla ice-cream chocolate sauce whipped cream	13
--	----

COUPE AMARENA Kirschensorbet Stracciatellaglace Amarena Kirschen Schlagrahm Sorbet aux cerises glace à la stracciatella cerises amarena crème fouettée Cherry sorbet stracciatella ice-cream amarena cherries whipped cream	14
--	----

COUPE NOIX Haselnuss- & Pistazienglace Nussmischung Schlagrahm Glace à la noisette et pistache mélange de noix crème fouettée Hazelnut and pistachio ice-cream mixed nuts whipped cream	14
--	----

COUPE ROMANOFF Vanille- & Erdbeerglace frische Erdbeeren Schlagrahm Glace à la vanille et à la fraise fraises fraîches crème fouettée Vanilla and strawberry ice-cream fresh strawberries whipped cream	15
--	----

BANANENSPLIT Vanilleglace Schokoladenglace Schokoladensauce Banane Mandeln Schlagrahm Glace à la vanille et chocolat sauce au chocolat banane amandes crème fouettée Vanilla and chocolate ice-cream chocolate sauce banana almonds whipped cream	15
--	----

DEKLARATION

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren. Wir informieren Sie sehr gerne.

Rind	Schweiz	
Kalb	Schweiz	
Speck	Schweiz	Metzgerei Seiler, Bönigen bei Interlaken
Alpsteinpoularde	Schweiz	
Lamm	Schweiz	
Lachs	Schweiz	Swiss Alpine Lachs, Lostallo, Misox, Graubünden
Egli	Schweiz	Avangard AquaKultur AG, Ringgenberg am Brienzersee
Käse	Schweiz	Willi Schmid, Toggenburg Christoph Bruni, Thun
Freilande	Schweiz	Hof-Schlafhus, Steffisburg
Brot	Schweiz	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MWST.

DÉCLARATION

Pour en savoir plus sur les allergènes contenus dans nos aliments, veuillez-vous adresser au personnel de service. Nous serons heureux de vous informer.

Bœuf	Suisse	
Veau	Suisse	
Lard	Suisse	Boucherie Seiler, Bönigen près d'Interlaken
Poularde de Alpstein	Suisse	
Agneau	Suisse	
Saumon	Suisse	Swiss Alpine Lachs, Lostallo, Misox, Grisons
Perche	Suisse	Avangard AquaKultur AG, Ringgenberg
Fromage	Suisse	Willi Schmid, Toggenburg Christoph Bruni, Thoun
Œuf de plein air	Suisse	Hof-Schlafhus, Steffisburg
Pain	Suisse	

Tous les prix s'entendent en francs suisses et TVA incluse.

DECLARATION

Please ask our service staff to find out more about the allergens contained in our dishes. We will be happy to inform you.

Beef	Switzerland	
Veal	Switzerland	
Bacon	Switzerland	Butchery Seiler, Bönigen near Interlaken
Alpstein chicken	Switzerland	
Lamb	Switzerland	
Salmon	Switzerland	Swiss Alpine Lachs, Lostallo, Misox, Grisons
Perch	Switzerland	Avangard AquaKultur AG, Ringgenberg
Cheese	Switzerland	Willi Schmid, Toggenburg Christoph Bruni, Thun
Free-range eggs	Switzerland	Hof-Schlafhus, Steffisburg
Bread	Switzerland	

All prices are in swiss francs and VAT included.