

ORANGERIE

RESTAURANT & BAR

ABENDKARTE

DEGUSTATIONSMENU

SCHWEIZER LACHS ROH MARINIERT | Ponzu | Sesam | Avocado

BISQUE von Swiss Shrimps

PINIENKERN TORTELLINI | Topinambur | Grana Padano

RINDSTOURNEDOS | Ossobuco-Ragout | Sommergemüse

BABA AU RHUM | Zitrusfrüchte | Vanilleglace

ab zwei Personen
CHF 115 pro Person

WEINREISE

KLEINE WEINREISE
ein Weiss-, ein Rot- und ein Süsswein
CHF 45

GROSSE WEINREISE
zwei Weissweine, ein Rot- und ein Süsswein
CHF 55

VORSPEISEN

SCHWEIZER LACHS ROH MARINIERT | Ponzu | Sesam | Avocado 34

Swiss Alpine Fish AG ist eine Lachszucht in Lostalio, dem italienischen Teil von Graubünden. Die Zucht ist auf dem neusten Stand, was sie zu eine der saubersten und nachhaltigsten Fischfarm der Welt macht. Dank lokaler Aufzucht und kurzen Vertriebswegen wird eine makellose Frische erzielt. Ihr strikter Verzicht von Chemikalien und Antibiotika sowie die hohen Qualitätsstandards widerspiegeln unseren Ansprüchen an Nachhaltigkeit.

SCHWEIZER RINDSTATAR | mariniertes Gemüse | Pane Carasau 34

MESCLUN SALAT | Hobelgemüse | Kerne | Datteltomaten | BEATUS Dressing 18

CAESAR SALAT | Grana Padano | Böniger Speck | Sardellen | Brioche Croutons
BEATUS Dressing 17 | 23

SUPPEN

BIO KAROTTE | Ingwer | Kokosmilch [vegan] 15

EIERSCHWÄMMLISUPPE | Sauerrahm | Schnittlauchöl 16

KRAFTBRÜHE VON DER OSTSCHWEIZER ALPSTEINPOULARDE 17
Gemüseperlen | Pfaffenstückchen

Geflügel dieser Marke fressen ausschliesslich ausgesuchtes Futter wie zum Beispiel reinen Mais. Das ehemalige Hauptnahrungsmittel der Rheintaler Bevölkerung ist naturbelassen und frei von Gentechnik. Zusammen mit der freien Haltung in kleinen Herden, der frischen Luft und dem langsam wachsenden saftigen Gras der Region führt es nicht nur zum unverkennbaren und unvergleichlichen Alpstein-Geschmack, sondern liefert gesunde und unverfälschte Energie.

VEGAN

LINSENCURRY | Blattspinat | hausgemachte Falafel

29

Signature Dish

VEGETARISCH

EIERSCHWÄMMLIRAVIOLI | Knusperzwiebeln | Nussbutter | Grana Padano

28

SPAGHETTI ALLA CHITARRA | Tomatensugo | Basilikum | Grana Padano

29

TAGLIATELLE | Pilze | Sauerrahm | Schnittlauch | Grana Padano

35

ACQUERELLO RISOTTO | Safran | Ofentomaten | grüner Spargel
[auf Wunsch auch vegan]

35

FISCH

RINGGENBERGER EGLIFILETS | Ofentomaten | Blattspinat
Acquerello Risotto

48

Die Eglifilets Pilgrims der Avangard AquaKultur AG werden in Ringgenberg am Brienzersee in frischem Ringgenberger Wasser des Hardergrats ressourcenschonend nach strengsten Schweizer Qualitätskriterien gezüchtet. Die Würde der Fische wird während des gesamten Zucht- und Wachstumsprozesses respektiert. Das Fleisch der Filets verfügt über eine einmalige Konsistenz und bleibt auch nach der Zubereitung fest, zart und saftig.

FANG DES TAGES
Beilagen gemäss Küchenchef

45

FLEISCH

GESCHMORTES KALBSBÄGGLI | Selleriecreme | Sommergemüse

39 | 59

SCHWEIZER RINDSFILET | Kalbsjus | Sommergemüse | Brasato Ravioli

46 | 59

WIENER SCHNITZEL | Sommergemüse | Pommes Frites

54

LAMMCURRY | junger Spinat | Basmatireis

45

CHATEAUBRIAND serviert in zwei Gängen
Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Ricotta Gnocchi oder Pommes Frites

69

Signature Dish

ab zwei Personen
Preis pro Person

KÄSE

SELEKTION VON ROHMILCHKÄSE
Feigensenf | Birnenbrot

3 Sorten	18
5 Sorten	24

Dazu passend

5 cl	10 cl
------	-------

Pedro Ximénez DO, Jerez de la Frontera (15%)
Bodegas Ximénez-Spínola, Jerez-Manzanilla, Spanien

16	30
----	----

DESSERT

TAGESDESSERT [vegan]

14

Vanille CRÈME BRÛLÉE

16

BABA AU RHUM | Zitrusfrüchte | Vanilleglace

Signature Dish 17

MARINIERTE ERDBEEREN | Frischkäseglace | Basilikum

16

Trio von hausgemachten SORBETS

15

CHAMPAGNER SORBET

8

Dazu passend

5 cl	10 cl
------	-------

Marsanne Blanche Surmaturée AOC 2018
Nicolas Zufferey, Siders, Wallis, Schweiz

11	20
----	----

Château Doisy-Védrines 2^{ème} cru classé AC 2019
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Sauternes, Bordeaux, Frankreich

12	22
----	----

Kabir Moscato di Pantelleria DOP 2022
Zibibbo
Donnafugata, Pantelleria, Sizilien, Italien

10	17
----	----

DEKLARATION

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

Sämtliche Fische beziehen wir aus ökologischer und nachhaltiger Fischerei.

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, Städtlichäsi Lichtensteig, Toggenburg Christoph Bruni, L'Art du Fromage, Thun
Freilandeier	Schweiz	Hof-Schlafhus, Steffisburg
Brot	Schweiz	

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