

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
[auf Wunsch auch vegan]

35

FISCH

RINGGENBERGER EGLIFILETS | Ofentomaten | Blattspinat 48
Acquerello Risotto

Die Eglifilets Pilgrims der Avangard AquaKultur AG werden in Ringgenberg am Brienersee 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 45
Beilagen gemäss Küchenchef

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 69
Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Ricotta Gnocchi oder Pommes Frites

Signature Dish

ab zwei Personen
Preis pro Person

KÄSE

SELEKTION VON ROHMILCHKÄSE	3 Sorten	18
Feigensenf Birnenbrot	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	<i>SIGNATURE DISH</i>	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 Brienersee
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.