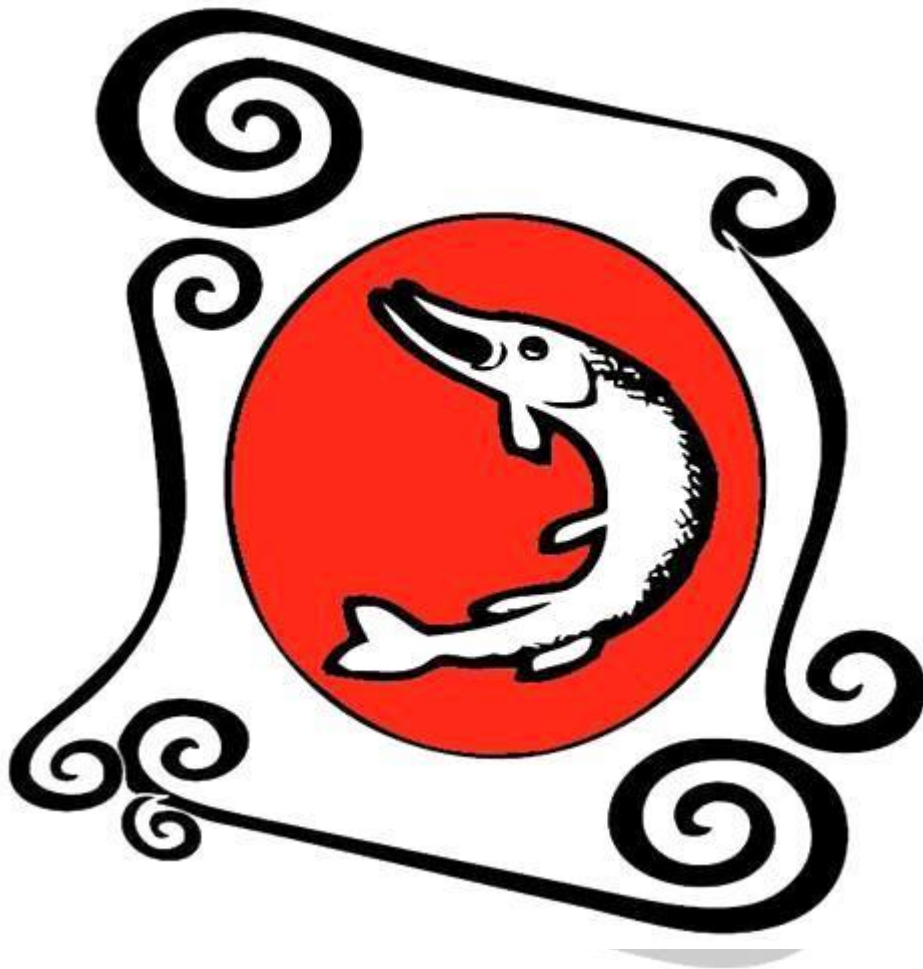


Restaurant Schloss Reichenbach Zollikofen



Herzlich Willkommen

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Donnerstag: 08.30 Uhr bis 23.30 Uhr

Freitag und Samstag: 08.30 Uhr bis 00.30 Uhr

Sonntag und Feiertage: 08.30 Uhr bis 23.30 Uhr

Am Montag bleibt unser Restaurant geschlossen (Ruhetag).

Unsere warme Küche ist für Sie täglich da

von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

und von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Ausserhalb dieser Zeiten bedienen wir Sie gerne von der „Kleinen Karte“.

Sollten für Sie bestimmte Nahrungsmittel unverträglich sein, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Das Küchenteam wird Ihre spezifischen Wünsche gerne berücksichtigen.

Für Reservationen

in der Veranda, im Stübli (bis 30 Personen) in der Gaststube,

im Saal (50 bis 60 Personen),

oder im Gartenrestaurant

wenden Sie sich gern an unser Personal oder direkt an:

Marianne und René Fiechter

Restaurant Schloss Reichenbach

Schlossweg 3

3052 Zollikofen-Reichenbach

Telefon 031 911 10 14

www.restaurant-schloss-reichenbach.ch

Neu:

Raucher Chalet beim Teich

Die Fleischdeklaration ist im Eingangsbereich ersichtlich.

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Vorspeisen und Salate

Vorspeisen:

Crevettencocktail mit Toast und Butter	16.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter, Meerrettichschaum, Zwiebeln und Selleriesalat	27.00
***Geräuchertes Forellenfilet als kleine Portion	24.00
Bunter Fischsalat mit Toast (Lachs und Buntbarsch)	21.00

Suppen:

Bouillon „Nature“	5.50
Bouillon mit Ei	6.50
Tagessuppe	6.00

Salate:

Grüner Salat	7.00
Kl. grüner Salat	6.00
Gemischter Salat	9.00
Kl. gemischter Salat	7.00
Tomatensalat mit Mozzarella	12.50
Tomatensalat natur und Zwiebelringe	8.50
Salatteller garniert	17.00
Thonsalat garniert	17.50
Wurstsalat garniert	17.50
Wurst-Käsesalat garniert	18.50

Für kleinen und grossen Hunger

Vegiteller:

Gemüseteller 24.00

Tages-Vegi: „Informieren Sie sich bitte beim Service“

Fisch-, Poulet- Rinds und Käseteller:

Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter,
Meerrettichschaum, Zwiebeln und Selleriesalat 27.00

***Geräuchertes Forellenfilet als kleine Portion 24.00

Pouletbrüstchen „Cafe de Paris“ mit gemischtem Salat 28.00

Rumpsteak „Cafe de Paris“ mit gemischtem Salat 29.50

Walliserteller
mit Trockenfleisch, Speck, Schinken und Bergkäse 28.00

Käse-Teller 25.00

Roastbeefteller „Sauce Tartar“
mit verschiedenen Salaten oder mit Pommes frites 26.50

***Roastbeef-Teller als kleine Portion 23.50

Vom Grill und aus der Pfanne



Rumpsteak „Pfeffersauce“ mit Gemüse und Pommes frites	31.00
Rinds-Entrecôte „Café de Paris“ Gemüse garnitur und Pommes frites	33.50
Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen und Butternüdeli	32.50
als kleine Portion	29.50
Kalbsgeschnetzeltes „Bernerart“ an feiner Pilzrahmsauce mit Rösti	32.50
Schweinssteak „Pötz Hagu“ ein ordentliches Steak an Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse	29.50
Schweinschnitzel paniert Gemüse und Pommes frites	24.00
als kleine Portion	21.00
Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti oder Pommes frites	20.50
Pouletbrüstchen an Orangensauce mit Butternüdeli	29.00
Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	30.00
Pferde-Entrecôte „Café de Paris“ mit Gemüse und Pommes frites	32.00

Unsere Fischspezialitäten

Forelle „Gabriela“ (Gabi)

Eine Forelle blau mit Kräutern
und brauner Butter, Salzkartoffeln oder Reis 32.00

Forellenfilets „Amande“

Fein gewürzte Forellenfilets in der Pfanne gebraten,
verfeinert mit Mandeln dazu Salzkartoffeln oder Reis 30.00

Eglifilets „Meunière“

Eglifilets gebraten mit brauner Butter
dazu Salzkartoffeln oder Reis 32.50

*****kleine Portion 29.50

Eglifilets „Bierteig“

Eglifilets im Bierteig in der Friture ausgebacken, mit
Salaten garniert und Sauce Tartar 29.00

Zanderfilets „Neuenburgerart“

Die Filets gebraten mit brauner Butter, Zwiebeln und
Tomaten-würfel überzogen, dazu Salzkartoffeln 30.00

*****kleine Portion 27.00

Zanderfilets „Grenoblerart“

Die Filets gebraten mit brauner Butter, Zwiebeln, Kapern
und Champignons, dazu Salzkartoffeln oder Reis 30.00

*****kleine Portion 27.00

Unser Wappenfisch

Hechtfilet „Schloss Reichenbach“

Frische Hechtfilet gebraten, an einer sämigen Zitronen-
sauce, Blattspinat, dazu Salzkartoffeln oder Reis 32.50

Lachskotelette „Schloss Reichenbach“

Frisches Lachskotelette gebraten, an einer sämigen
Zitronensauce Blattspinat, dazu Salzkartoffeln oder Reis

Sandro`s Hits:

Beefsteak „Tartar“ frisch zubereitet mit Cognac, Toast und Butter Mild oder Scharf	29.50
***als Vorspeisenportion	25.50
Cordon-Bleu XXL (CH) mit Pommes frites	32.00
„Original Trämelersteak“ (Pferde- Entrecote) Mit Knoblauchdipp und gemischtem Salat	39.00
„Suuri Läberli“ Sautierte Kalbsleber mit Apelessig und Kräuterjus, serviert mit knuspriger Rösti	32.00
Rindsfilet nach Wunsch gebraten, verfeinert mit Jus, dazu junger Blattspinat und Bratkartoffeln	39.00
Tagesvegi	24.50
(Angaben gibt Ihnen gerne der Service)	

Getränkekarte

Mineral / Süssgetränke offen:	2 dl	3 dl	5 dl
Elmer Nature mit Kohlensäure	3.50	4.00	5.00
Sinalco Cola	3.50	4.00	5.00
Sinalco	3.50	4.00	5.00
Grapefruit	3.50	4.00	5.00
Elmer Citro	3.50	4.00	5.00
Lufrutta Ice Tea Lemon	3.50	4.00	5.00
Mineral / Süssgetränke Flaschen:	3.3 dl	5 dl	1 lt
Elmer Nature mit oder ohne Kohlensäure	4.50	5.50	8.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	4.50		
Rivella rot / Rivella refresh / blau	4.50		
Ramseier Apfelschorle	4.50		
Ramseier Süssmost	4.50		
Ramseier Huus Tee	4.50		
Ramseier "Suure Moscht" mit Alkohol 4.9dl		5.50	
Sinalco			9.50
Grapefruit			9.50
Elmer Citro			9.50
Schweppes Tonic 2 dl	4.50		
Schweppes Bitter Lemon 2 dl	4.50		
Sanbitter 1 dl	4.50		
Orangensaft 2 dl	5.00		
Orangensaft			12.50
Tomatensaft 2 dl	5.00		
Warme Getränke:			
Kaffee / Kaffee Hag / Espresso / Ristretto / Milchkaffee			4.00
Doppelter Espresso			5.50
Latte Macchiato			6.00
Cappuccino			4.50
Kaffee Melange			5.50
Tee diverse Aromen			4.00
Punch Apfel			4.20
Ovomaltine warm oder kalt			4.50
Caotina Schoggi warm oder kalt			4.50
Caotina Schoggi Melange			5.50

Warme Getränke mit Schuss:

Schlosskaffee			7.50
Kaffee Baileys			8.00
Kaffee Fertig			5.50
Kaffee Lutz			6.00
Tee Rum			8.00
Tee Wy			5.50
Lumumba			8.00

Aperitif:

Cynar	16 vol. %	4 cl	6.50
Campari	23 vol. %	4 cl	6.50
Martini weiss / rot	15 vol. %	4 cl	6.50
Aperol	11 vol. %	4 cl	6.50
Pastis	45 vol. %	4 cl	6.50
Appenzeller	29 vol. %	4 cl	6.50
Fernet Branca	39 vol. %	4 cl	6.50

Obstbrände:

Kirsch Fassbind	41 vol. %	2 cl	6.50
Williamine Morand	43 vol. %	2 cl	6.50
Vieille Prune Fassbind	40 vol. %	2 cl	6.50
Vieille Poire Fassbind	40 vol. %	2 cl	6.50
Calvados Morin	40 vol. %	2 cl	6.50
Zwetschgen Landtwing	40 vol. %	2 cl	6.00
Pflümli Landtwing	40 vol. %	2 cl	6.00
Kernobst Landtwing	40 vol. %	2 cl	3.50
Kräuter Landtwing	40 vol. %	2 cl	3.50
Marc de Dôle Morand	43 vol. %	2 cl	6.50

Cognac:

Remy Martin V.S.O.P	40 vol. %	2 cl	8.00
Hennessy	40 vol. %	2 cl	8.00
Otard V.S.O.P	40 vol. %	2 cl	9.00

Whisky / Gin & Co:

Swiss Highland Single Malt	46 vol. %	4 cl	13.00
Ballantines	40 vol. %	4 cl	7.50
Jack Daniels	40 vol. %	4 cl	7.50
Appenzeller Gin 27	43 vol. %	4 cl	7.50
Bacardi Rum weiss	37 vol. %	4 cl	7.50
Appenzeller Vodka Trotzki	37 vol. %	4 cl	7.50

Liköre:

Baileys	17 vol. %	4 cl	6.50
Amaretto	28 vol. %	4 cl	6.50

Bier vom Fass:	2 dl	3 dl	5 dl
Lager Hell		4.10	5.40
Panache		4.40	5.40
Spezial Hell	4.00	4.40	
Amber Oberland	4.00	4.50	5.80
Spezial Dunkel	4.00	4.40	5.60
 Bier in der Flasche:			
Alpenperle 3.3 dl			4.60
Lager Hell 5.0 dl			5.50
Zwickelbier 3.3 dl			4.80
Hofbräu München Weissbier 5.0 dl			6.50
Alkoholfreies Bier 3.3 dl			4.20
 Saisonales Bier:			
Eiszapfen Bier 3.3 dl (November - April)			4.60
Bockbier Harder 3.3 dl			5.50

Kleine Karte

Grüner Salat	7.00
Gemischter Salat	9.00
Tomatensalat mit Zwiebelringe	8.50
Salatteller garniert	17.00
Wurstsalat garniert	17.50
Wurst-Käse-Salat	18.50
Thonsalat garniert	17.50
Roastbeefteller mit Salat oder Pommes frites	26.50
Roastbeefteller mit Salat od. Pommes kl. Portion	23.50
Walliserteller (Z`vieri oder Apero Plättli)	28.00
Eglifilets im Bierteig mit gemischtem Salat	29.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter	27.00
Fischknusperli mit Pommes frites	19.50
Portion Pommes frites	8.50
Züpfli-Sandwich Trio mit Käse, Salami u.Schinken	8.00
Züpfli-Sandwich's mit Salami, Schinken oder Käse	6.50

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.