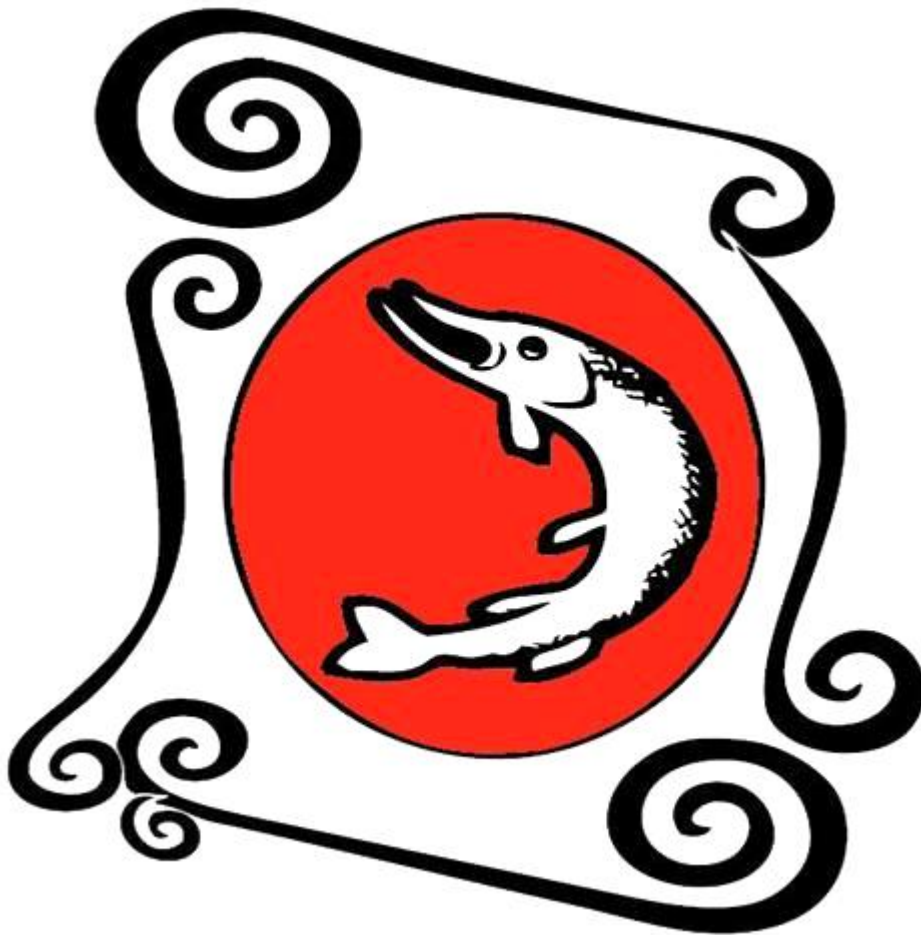


Herzlich Willkommen im
Restaurant Schloss Reichenbach
in Zollikofen



Wir wünschen Ihnen
bei und mit uns schöne Stunden.

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: 09.00 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 gern berücksichtigen.

Für Reservationen

in der Veranda, in der Gaststube, im Gartenrestaurant,
im Raucherstübli (bis 30 Personen)
oder den Saal (50 bis 60 Personen)

wenden Sie sich gern unser Personal oder direkt an:

Marianne und René Fiechter
Restaurant Schloss Reichenbach
3052 Zollikofen-Reichenbach
Schlossweg 12

Telefon 031 911 10 14

www.restaurant-schloss-reichenbach.ch

Die Fleischdeklaration ist im Eingangsbereich ersichtlich.

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Vorspeisen und Salate

Vorspeisen:

Crevettencocktail mit Toast und Butter	15.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter, Meerrettichschaum, Zwiebeln und Selleriesalat	26.50
***Geräuchertes Forellenfilet als kleine Portion	23.50

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
Nüsslersalat mit Ei und Croutons	**klein 8.00 9.50
Nüsslersalat mit Ei, Croutons und Speck	**klein 11.00 14.00
Salatteller garniert	16.50
Wurstsalat garniert	17.00
Wurst-Käsesalat garniert	18.50
Thonsalat garniert	17.00

Für kleinen und grossen Hunger

Vegiteller:

Gemüseteller	22.00
Tages-Vegi (äs het solangs het)	23.00

Fisch-, Poulet- Rinds und Käseteller:

Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter, Meerrettichschaum, Zwiebeln und Selleriesalat	26.50
***Geräuchertes Forellenfilet als kleine Portion	23.50
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	26.00
***Roastbeef-Teller als kleine Portion	23.00

Vom Grill und aus der Pfanne



Rumpsteak „Pfeffersauce“ mit Gemüse und Pommes frites	31.00
Rinds-Entrecôte „Café de Paris“ Gemüsegarnitur und Pommes frites	33.00
Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen und Butternüdeli	31.50
als kleine Portion	28.50
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	19.50
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	31.50

Unsere Fischepezialitäten

Forelle „Gabriela“(Gabi)

Eine Forelle blau mit Kräutern

und brauner Butter, Salzkartoffeln oder Reis

31.00

Forellenfilets „Amande“

Fein gewürzte Forellenfilets in der Pfanne gebraten,

verfeinert mit Mandeln dazu Salzkartoffeln oder Reis

29.00

Eglifilets „Meunière“

Eglifilets gebraten mit brauner Butter

dazu Salzkartoffeln oder Reis

31.50

als kleine Portion

28.50

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 oder Reis

29.00

Zanderfilets „Grenoblerart“

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

29.00

Unser Wappenfisch

Hechtfilet „Schloss Reichenbach“

Frische Hechtfilet gebraten, an einer sämigen Zitronensauce, Blattspinat, dazu Salzkartoffeln oder Reis

31.50

Lachskotelette „Schloss Reichenbach“

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

29.50

Warme Getränke und Spirituosen

Kaffee crème, Milchkaffee, Kaffee Hag			3.80
Espresso, Ristretto			3.80
Cappucino			4.00
Kaffee Mélange			5.00
Doppelter Espresso			5.50
Schlosskaffee mit Pflümli und Rahm	37,5	4 cl	7.00
Kaffee fertig oder Luz	37,5	4 cl	5.50
Zwetschgen Luz	37,5	4 cl	5.50
Tee diverse Aromen			3.80
Tee Rum	37,5	4cl	8.00
Tee Wy			5.00
Ovomaltine, Schoggi (warm oder kalt)		2 dl	4.00

Spirituosen:

Kirsch	41 %	2 cl	5.00
Zwetschgen, Pflümli	37,5 %	2 cl	5.00
Williams „Morand“	43 %	2 cl	5.50
Vieille Poire	40 %	2 cl	6.50
Calvados	40 %	2 cl	6.50
Vieille Prune	40 %	2 cl	6.50

Grappa und Marc:

„Marc de Dole“	43 %	2 cl	6.50
„Cottinelli“	40 %	2 cl	7.00
„Amarone“	40 %	2 cl	9.50
„Moscato“	41 %	2 cl	8.50
„Avignonesi“	42 %	2 cl	9.00
„Chardonnay“	45 %	2 cl	9.00
„Di Luna“/„Stravecchia“	41 %	2 cl	9.00

Cognac:

„Remy Martin“/„Hennessy“	40 %	2 cl	8.00
„Otard“	40 %	2 cl	9.00

Whisky, Gin & Rum:

„Swiss Highland Single Malt“	46 %	4 cl	13.00
„Ballantines“	40 %	4 cl	7.50
„C&C Canadian club“	40 %	4 cl	7.50
„Appenzeller Gin“	40 %	4 cl	7.50
„Bacardi Rum“	37,5 %	4 cl	7.50

Kalte Getränke

Rugenbräubiere frisch vom Fass:

Lager	Kübeli/Becher	3 dl	3.80	Grosses	5 dl	5.00
Spezial	Herrgöttli	2 dl	3.70	Stange	3 dl	4.00
Dunkel	Herrgöttli	2 dl	3.70	Tulpe	3 dl	4.00
Rugenbräu light		3 dl	3.90	Grosses	5 dl	4.90

Flaschenbiere:

Rugenbräu Lager		5 dl	5.20
Zwickel Naturtrüb		3.3 dl	4.50
Twister		3.3 dl	4.40
Münchner Weisse Hefeweissbier		5 dl	6.20

Mineralwasser (offen):

	2 dl	3 dl	5 dl
Elmer „Nature“	3.30	3.60	4.60
Ice-Tee	3.40	3.80	5.00
Sinalco Cola	3.40	3.80	5.00
Sinalco, Grapefruit, Citron	3.40	3.80	5.00

Mineralwasser (Flaschen):

Elmer „Nature“	3,3 dl	4.30
Elmer „Nature“	5 dl	5.50
Elmer „Nature“	1.0 Lt	8.50
Apfelschorle	3,3 dl	4.50
Coca-Cola (light/zero)	3,3 dl	4.50
Ice-Tee	1.5 Lt	12.50
Orangen und Tomatensaft	2 dl	5.00
Rivella (rot/blau/grün/gelb)	3,3 dl	4.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	2 dl	4.50
Sinalco Cola	1.0 Lt	9.50
Sinalco, Grapefruit, Citron	1.0 Lt	9.50
Süssmost	3,3 dl	4.50
Suure Most mit Bügelverschluss	5 dl	5.20
Traubensaft rot Grappilon	2 dl	4.50

Apéritifs:

Cynar	16.6 %	4 cl	6.50
Martini (weiss/rot)	15.5 %	4 cl	6.50
Campari	23.0 %	4 cl	6.50
Pastis	40.0 %	4 cl	6.50
Appenzeller	29.0 %	4 cl	6.50
Baileys	17.0 %	4 cl	6.50

Weine im Offenausschank

Weissweine	Weingut	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Chardonnay	Rugen Wychäller	5.20	10.40	15.60	26.00
Ollon	Devinière	4.30	8.60	12.90	21.50
Epresses	Devinière	4.50	9.00	13.50	22.50
Merlot del Ticino	Zanini	4.40	8.80	13.20	22.00
Yvorne	Devinière	4.60	9.20	13.80	23.00
Johannisberg		---	---	---	25.00
Petite Arvine		---	---	---	28.00
		---	---	---	.00
Roséwein	Weingut	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Oeil de Perdrix	Delival	4.20	8.40	12.60	21.00
Rotweine	Weingut	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Gamay de Satigny	Devinière	3.80	7.60	11.40	19.00
Dole „La Brante“	Delival	4.10	8.20	12.30	20.50
St. Amour	Louis Robin	4.20	8.40	12.60	21.00
Montepulciano	Frontenac	3.80	7.60	11.40	19.00
Merlot del Ticino	Zanini	4.00	8.00	12.00	20.00
Sumarocca	Penedès	---	---	---	25.00
Epresses	Hammel	---	---	---	28.00
Pinot Noir	Kreuzritter	---	---	---	28.00

Empfällige vom Chuchi-Team:



Pferde Entrecote „Enorm“ (280 Gramm) mit Hausgemachter Kräutermousse Kartoffelkroketten und Gemüse	38.00
Kalbsleberli mit Kräutern gedünstet mit Butter, Zwiebeln dazu eine knusprige Rösti	30.50
Schweins Cordon-Bleu XXL mit Pommes frites	29.50
Grillierter Wolfsbarsch auf Fenchelbeet mit Zitronen-Dill Aioli und Salzkartoffeln	32.00
Bisons-Entrecote (Kanada) an Honig-Senfsauce mit Gemüsebouquet und Pommes frites oder Nüdeli	39.00
Lammnierstück (Australien) mit Balsamicojus, Bratkartoffeln und Gemüse	38.50
Beefsteak „Tartar“ frisch zubereitet mit Toast und Butter mit Cognac, scharf oder mild	28.50
als Vorspeisenportion	24.50

Die Fleischdeklaration ist im Eingangsbereich ersichtlich.
Alle Preisangaben in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

Kleine Karte

Exklusiv gültig ausserhalb der
Betriebszeiten der warmen Küche

Grüner Salat	
Gemischter Salat	
Tomatensalat mit Zwiebelringe	
Salatteller garniert	16.50
Wurstsalat garniert	17.00
Wurst-Käse-Salat	18.50
Thonsalat garniert	17.00
Roastbeefteller mit Salat oder Pommes frites	26.00
Roastbeefteller mit Salat od. Pommes kl. Portion	23.00
Walliserteller (Z`vieri oder Apero Plättli)	28.00
Eglifilets im Bierteig mit gemischtem Salat	29.00
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.