

ORANGERIE

RESTAURANT & BAR

Willkommen in unserem Restaurant

Schön, dass Sie heute unser Gast sind.
Die «Orangerie» ist der Ort, wo wir Sie auf hohem kulinarischem Niveau verwöhnen möchten.
Unser Küchenstil basiert auf dem Fundament der klassischen Kochkunst,
unter Beachtung der Nachhaltigkeit und des saisonalen Angebots.


Mit frischen Produkten aus der Region und dem Besten aus aller Welt kreieren wir unsere Menüs,
mit denen wir Ihnen unvergessliche Momente bereiten möchten.

«Luxus ist Zeit für Genuss.»

In kulinarischer Verbundenheit

Tim Adolphi
Chef de cuisine

Holger Rauwolf
Maitre d'hôtel

 vegetarische Gerichte

 vegane Gerichte

P enthält Schweinefleisch

**BEATUS DEGUSTATIONSMENU
ab 2 Personen**

Sashimi vom Schweizer Lachs | Ponzu | Sesam | Avocado

Butternut Kürbis | Kokosmilch | Ingwer

Steffisburger Freilande | Pilze | Topinambur | Parmesanschaum

**Schweizer Rindsfilet am Tisch tranchiert
Schmorjus | Marktgemüse**

Orangerie Baba au rhum | Zitrusfrüchte | Vanilleglace

CHF 115

WEINREISE

Gerne empfiehlt Ihnen unser Chef de Service eine Weinreise,
die zu Ihrem gewählten Menu passt.

Kleine Weinreise (je ein Glas Weiss-, Rot- und Süsswein)

CHF 39 pro Person

Grosse Weinreise (2 Glas verschiedene Weissweine, je ein Glas Rot- und Süsswein)

CHF 49 pro Person

VORSPEISEN

Sashimi vom Schweizer Lachs | Ponzu | Sesam | Avocado **32**

Swiss Alpine Fish AG ist eine Lachszucht in Lostallo, einer schönen und unberührten Ecke im Misox, dem italienischen Teil von Graubünden. Die Anlage ist technologisch auf dem neusten Stand, welche diese zur saubersten und nachhaltigsten Fischfarm der Welt macht. Dank lokaler Aufzucht und kurzen Vertriebswegen wird eine makellose Frische erzielt. Die Lachse werden nachhaltig, ohne Chemikalien, ohne Antibiotika und nach den höchsten Qualitätsstandards aufgezogen. Swiss Alpine Fish AG verändert die Art, über den Fisch zu denken. Es ist Zeit, besser zu essen – es ist Zeit frische und Schweizer Fische zu geniessen.

Schweizer Rindstatar | Mariniertes Gemüse **36** **Brioche Toast | Butter**

Mesclun Salat | Hobelgemüse | Kerne | Datteltomaten | BEATUS Dressing **18**

Nüssler Salat | Steffisburger Freilandei | Böniger Speck **17** **23** **Croutons | BEATUS Dressing**

BEATUS Herbst Bowl | Wakame | Datteltomaten | Kürbis Pickles **21** **26** **Avocado | Yuzu-Wasabi Dressing**

SUPPEN

Butternut Kürbis | Kokosmilch | Ingwer 🌿 🍃

15

**Kraftbrühe von der Ostschweizer Alpsteinpoularde | Gemüse
Pfaffenstückchen**

17

Geflügelarten dieser Marke fressen ausschliesslich ausgesuchtes Futter wie z.B. 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 – es gibt Ihnen durch die hundertprozentige Rückverfolgbarkeit des Geflügels auch die Gewissheit, dass Sie absolut gesunde und unverfälschte Energie geniessen.

FISCHGERICHTE

Eglifilets aus Ringgenberg | Tartarsauce | Marktgemüse Kartoffelpüree

48

Die Eglifilets „Pilgrims“ der Avangard AquaKultur AG, wachsen in Ringgenberg am Brienersee, in frischem Ringgenberger Wasser des Hardergrats nach strengsten Schweizer Qualitätskriterien und sehr ressourcenschonend heran. Die Würde des Tiers wird während dem gesamten Zucht- und Wachstumsprozess respektiert. Das Fleisch der Filets verfügt über eine einmalige Konsistenz und bleibt auch nach der Zubereitung saftig, fest und zart.

Schweizer Lachs | Blattspinat | Acquerello Safran Risotto

49

Swiss Alpine Fish AG ist eine Lachszucht in Lostalio, einer schönen und unberührten Ecke im Misox, dem italienischen Teil von Graubünden. Die Anlage ist technologisch auf dem neusten Stand, welche diese zur saubersten und nachhaltigsten Fischfarm der Welt macht. Dank lokaler Aufzucht und kurzen Vertriebswegen wird eine makellose Frische erzielt. Die Lachse werden nachhaltig, ohne Chemikalien, ohne Antibiotika und nach den höchsten Qualitätsstandards aufgezogen. Swiss Alpine Fish AG verändert die Art, über den Fisch zu denken. Es ist Zeit, besser zu essen – es ist Zeit frische und Schweizer Fische zu geniessen.

VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

Veganes Linsen-Curry | Blattspinat | hausgemachte Falafel 🌿 ♾️ **29**

Hausgemachte Spaghettini alla Chitarra | Tomaten Sugo 🌿 **29**
Basilikum | Parmigiano Reggiano

Strozzapreti | pochiertes Steffisburger Freilandeier 🌿 **26**
Parmigiano Reggiano

FLEISCHGERICHTE

BEATUS Schnitzel vom Emmentaler Kalb **49**
Marktgemüse | Bärner Frites

Schweizer Rindsfilet | Kalbsjus | Marktgemüse **46** **59**
Kartoffelpüree

Der Klassiker schlechthin...

Signature Dish

ab 2 Personen

Châteaubriand | serviert in zwei Gängen

Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Kartoffelpüree oder Bärner Frites

pro Person

69

DESSERTS

Vanille Crème Brûlée		16
Orangerie Baba au rhum Zitrusfrüchte Vanilleglace	<i>SIGNATURE DISH</i>	17
Trio von hausgemachten Sorbets		15
Champagner-Crème Sorbet		8
Portwein-Rahmglace		8

KÄSE

Auswahl an Rohmilchkäse | Feigensenf | Birnenbrot 🌿

Kleine Portion

18

Grosse Portion

24

Unseren Käse beziehen wir wenn immer möglich von Willi Schmid aus der Städtlichäsi in Lichtensteig im Herzen des Toggenburgs. Willi Schmid ist Käser mit Leib und Seele. Seine Spezialitäten werden in den weltbesten Restaurants serviert. Seine Käse-Kreationen wurden mehrfach preisgekrönt. In seinem Familienbetrieb wird alles in sorgfältiger Handarbeit hergestellt und steht für höchste Qualität. Ganzheitliches Arbeiten ist ihm ein grosses Anliegen und ist Teil seiner Philosophie.

Unsere Empfehlung zum Käse: Cidre aus Fribourg

Cidre Poiré, 2020

10cl

9.90

Cidrerie du Vulcain, Le Mouret

Von alten, hochstämmigen Birnenbäumen im Kanton Fribourg, nach dem „Pétillant Naturel“ Verfahren hergestellt – 100% natürlich, 100% schweizerisch. Ein klarer, reiner Duft nach Birnen und Blüten, im Hintergrund dezente Hefenoten und Thymian. Leicht und beschwingt am Gaumen, leichte Süsse, die durch die niedrige Säure etwas deutlicher zum Ausdruck kommt. Eine feine, aufheiternde Perlage stützt den langen Abgang.

Herkunft der Zutaten

Um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir informieren Sie sehr gerne.

Tim Adolphi und seine Brigade arbeiten, wann immer möglich, mit saisonalen Zutaten von regionalen Produzenten oder Lieferanten.

Sämtliche Fische beziehen wir aus ökologischer und nachhaltiger Fischerei.

Rindsfilet	Schweiz	
Kalb	Schweiz	
Alpsteinpoularde	Schweiz	
Speck	Schweiz	Metzgerei Seiler, Bönigen bei Interlaken
Egli	Schweiz	Avangard AquaKultur AG, Ringgenberg am Brienersee
Lachs	Schweiz	Swiss Alpine Lachs, Lostallo, Misox, Graubünden
Käse	Schweiz	Willi Schmid Städtlichäsi, Lichtensteig, Toggenburg
Freilandei	Schweiz	Hof-Schlafhus, Steffisburg

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.