

# 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  
 enthält Schweinefleisch

**BEATUS DEGUSTATIONSMENU**  
ab 2 Personen

**Schweizer Lachs roh mariniert | Ponzu | Sesam | Avocado**

**Bisque von Swiss Shrimps**

**Steffisburger Stundenei | Pilze | Topinambur | Grana Padano 🌿**

**Rindstournedos | Ossobuco-Ragout | Herbstgemüse**

**Orangerie Baba au rhum | Zitrusfrüchte | Vanilleglace**

CHF 130

**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

### **Schweizer Lachs roh mariniert | Ponzu | Sesam | Avocado** **34**

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** **34** **Knuspriges Pane Carasau**

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

### **Nüssler Salat | Steffisburger Freilandeier | Böniger Speck** **23** **Brioche Croutons | BEATUS Dressing**

Auf Wunsch mit Kürbiskernöl Dressing.

### **BEATUS Herbst Bowl | Hobelgemüse | Datteltomaten** **21** **26** **Avocado | Yuzu-Wasabi Dressing**

## **SUPPEN**

**Butternusskürbis | Ingwer | Kokosmilch** 🍷 **15**

**Steinpilzsuppe** 🍄 **19**

**Kraftbrühe von der Ostschweizer Alpsteinpoularde** **17**  
**Gemüseperlen | Pfaffenstückchen**

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 | Ofentomaten | Blattspinat Acquerello Risotto**

**48**

Die Eglifilets „Piligrims“ 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.

### **Fang des Tages**

**45**

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir informieren Sie gerne

## VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

Linsencurry | Blattspinat | hausgemachte Falafel <sup>V</sup> *Signature Dish* 29

Justistaler Alpkäse Ravioli | Knusperzwiebeln | Blattspinat | Nussbutter  28  
Grana Padano | Pinienkerne

Spaghetti alla Chitarra | Basilikum | Grana Padano | Tomaten Sugo  29

Hausgemachte Ricotta Gnocchi | Steinpilze | Pinienkerne | Grana Padano  39

Tagliatelle | Steinpilze | Sauerrahm | Schnittlauch | Grana Padano  39

## FLEISCHGERICHTE

**Geschmortes Kalbsbäggli | Selleriecreme | Herbstgemüse** 39 59

**Schweizer Rindsfilet | Kalbsjus | Marktgemüse | Brasato Ravioli** 46 59

**BEATUS Cordon Bleu | Herbstgemüse | Pommes Frites** 57

**Saftiger Burger vom Damwild | Brioche Bun | Preiselbeermayonnaise  
Rotkabis | eingelegter Kürbis | Pommes Frites** 34

**Rehentrecôte | Preiselbeerbirne | Rotkraut | Selleriecreme  
Kürbis | Quarkspätzli** 57

**Der Klassiker schlechthin...**

*Signature Dish*

**ab 2 Personen**

**Chateaubriand | serviert in zwei Gängen**

**Sauce Béarnaise | Marktgemüse | hausgemachte Ricotta Gnocchi oder Pommes Frites**

**pro Person**

**69**

**Der Klassiker schlechthin...**

*Signature Dish*

**ab 2 Personen – Zubereitungszeit 30 Minuten**

**Rehrücken | serviert in zwei Gängen**

**Preiselbeerbirne | Rotkraut | Selleriecreme | Kürbis | Quarkspätzli**

**pro Person**

**69**

## DESSERTS

**Vanille | Crème Brûlée** **16**

**Veganes Tagesdessert** <sup>V</sup> **14**

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden

**Orangerie Baba au rhum | Zitrusfrüchte | Vanilleglace** *SIGNATURE DISH* **17**

**Trio von hausgemachten Sorbets** **15**

**Champagner-Crème Sorbet** **8**

**Vanilleglace mit Kürbiskernöl** **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.



## 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.

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

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