

ORANGERIE

RESTAURANT & BAR

Bienvenue à notre restaurant

C'est un grand plaisir de vous accueillir aujourd'hui!
Au restaurant «Orangerie», nous prenons soin de vous gâter
avec des délices du plus haut niveau culinaire.
Notre cuisine repose sur la base de l'art culinaire classique
en respectant la durabilité et l'offre saisonale.




Nous créons nos menus, avec lesquels nous aimerions vous surprendre et gâter,
avec des produits du terroir et le meilleur du monde entier.

«Luxe est du temps pour la jouissance»

Avec des vœux culinaires

Tim Adolphi
Chef de cuisine

Holger Rauwolf
Maître d'hôtel

 plats végétariens
 plats végétaliens
 contient du porc

MENU DE DÉGUSTATION BEATUS
À partir de 2 personnes

Saumon suisse cru mariné | ponzu | sésame | avocat

Crème d'asperges 🌿

Œuf onsen de Steffisburg | champignons | topinambour | Grana Padano 🌿

Filet de bœuf découpé à la table
jus braisé | légumes du marché

Orangerie Baba au rhum | agrumes | glace à la vanille

CHF 115

TOUR DU VIN

C'est un grand plaisir pour notre chef de service de vous recommander un voyage viticole,
qui convient à votre menu choisi.

Petit voyage viticole
(un verre de vin blanc, rouge et doux chacun)

CHF 39 par personne

Grand voyage viticole
(deux verres de vins blancs différents, un verre de vin rouge et doux)

CHF 49 par personne

HORS-D'ŒUVRE

Saumon suisse cru mariné | ponzu | sésame | avocat 34

Swiss Alpine Fish SA est une ferme salmonicole située à Lostallo dans la Mesolcina, une belle vallée préservée dans la partie italienne des Grisons. L'utilisation de la technologie la plus récente en fait l'une des piscicultures les plus propres et durables au monde. La production locale permet d'économiser les itinéraires de transport et garantit une fraîcheur inégalée. Le saumon est élevé selon les normes de qualité les plus élevées et dans le respect des ressources, sans produit chimique ni antibiotique. Swiss Alpine Fish SA change la façon dont nous pensons au poisson. Il est temps de manger mieux – il est temps de manger des poissons sains et suisses.

Tartare de bœuf | légumes marinés pane carasau croustillant 34

Salade de Mesclun | légumes rabotés | graines | tomates cerises 🌿 sauce à salade BEATUS 18

Salade Caesar | œuf de Steffisburg | anchois | Grana Padano croûtons | sauce à salade BEATUS 23

Bol de printemps BEATUS | carotte | wakamé | tomates cerises 🌿 avocat | vinaigrette au yuzu et au wasabi 21 26

SOUPES

Carotte | gingembre | lait de coco 🌿 **15**

Crème d'asperges 🌿 **17**

Consommé de poularde du Alpstein | perles de légumes | sot-l'y-laisse **17**

Les volailles de cette marque ne mangent que des aliments sélectionnés, comme le maïs pur. L'ancien maïs principal aliment de la population de la vallée du Rhin est naturel et exempt de génie génétique. En combinaison avec l'élevage en liberté dans de petits troupeaux, l'air frais et l'herbe juteuse qui pousse lentement dans la région il ne donne pas seulement le goût unique et incomparable de l'Alpstein - il vous donne la traçabilité à 100 % de la volaille, vous avez la certitude d'une alimentation absolument saine et authentique.

METS DE POISSON

Filets de perche de Ringgenberg | risotto acquerello aux asperges

48

Les filets de perche "Pilgrims" d'Avangard AquaKultur SA sont élevés à Ringgenberg, au bord du lac de Brienz, dans l'eau fraîche de Ringgenberg du Hardergrat selon les critères de qualité suisses les plus rigoureux et de manière très respectueuse des ressources. Le respect de l'animal est garanti tout au long du processus d'aquaculture. Cet environnement exceptionnel fait que les filets conservent à la cuisson toute la texture juteuse de leur chair, à la fois ferme et délicate.

Le poisson du jour

45

S'il vous plaît demander à notre personnel de service. Nous serons heureux de vous aider.

METS VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIENS

Curry de lentilles | feuilles d'épinard | falafel fait maison 🌱 29

Ravioli au fromage d'alpage du Justital | oignons croustillants 🌱 28
feuilles d'épinard | beurre noisette | Grana Padano | pignons de pin

Spaghetti alla Chitarra | sugo de tomates 🌱 29
basilic | Grana Padano

Gnocchi de ricotta maison | ragoût d'asperges | Grana Padano 🌱 39
pignons de pin

Portion d'asperges | sauce hollandaise | pommes de terre persillées 🌱 39

Disponible également en version végétalienne avec une vinaigrette aux herbes 🌱

METS DE VIANDE

Joues de veau braisées | crème de céleri | légumes de printemps **49**

Filet de bœuf suisse | jus de veau **46** **59**
légumes du marché | ravioli au brasato

Escalope de veau panée BEATUS | asperges **54**
sauce hollandaise | pommes de terre persillées

Tagliatelle | bolognese d'agneau | mozzarella de bufflonne | roquette **34**

Le classique par excellence...

pour 2 personnes
Chateaubriand | servi en deux services
sauce Béarnaise | légumes du marché
gnocchi de ricotta maison ou pommes frites

par personne **69**

ENTREMETS

Vanille | crème brûlée **16**

Le dessert végétalien du jour ^{VP} **14**

Veillez demander à notre personnel de service

Fraises marinées | glace à la roquette **16**

Orangerie Baba au rhum | agrumes | glace à la vanille *Signature Dish* **17**

Trilogie de sorbets fait maison **15**

Sorbet crémeux au champagne **8**

FROMAGE

Sélection de fromages de lait cru | moutarde aux figues 
pain aux poires

Assiette normale **18**

Grande assiette **24**

Nos fromages viennent autant que possible de la célèbre fromagerie de Willi Schmid située à Lichtensteig au cœur du Toggenbourg: un fromager voué corps et âme à son métier, dont les spécialités sont servies dans les meilleurs restaurants du monde et aux créations maintes fois primées. Dans son entreprise familiale, où chaque étape de la confection se fait soigneusement à la main, il prône une philosophie de la qualité fondée sur une approche globale.

Provenance des denrées

Pour en savoir plus sur les allergènes contenus dans nos aliments, s'il vous plaît demander à notre personnel de service. Nous serons heureux de vous aider.

Dans la mesure du possible, Tim Adolphs et sa brigade travaillent avec des ingrédients saisonniers provenant des producteurs ou fournisseurs régionaux.

Tous nos poissons proviennent de pêche écologique et durable.

Filet de bœuf	Suisse	
Veau	Suisse	
Agneau	Suisse	
Poularde du Alpstein	Suisse	
Saumon	Suisse	Swiss Alpine Lachs, Lostallo, Mesolcina, Grisons
Perche	Suisse	Avangard AquaKultur SA, Ringgenberg, au bord du lac de Brienz
Fromage	Suisse	Willi Schmid, Städtlichäsi, Lichtensteig, Toggenbourg
Oeuf de plein air	Suisse	La ferme Schlafhus, Steffisburg

Prix en francs suisses (CHF), TVA incl.