

# 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**

**Potage aux chanterelles 🌿**

**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 d'été BEATUS | carotte | wakamé | tomates cerises 🍅 avocat | vinaigrette au yuzu et au wasabi** **21** **26**

## **SOUPES**

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

**Potage aux chanterelles** 🍄 **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 | tomates au four feuilles d'épinard | risotto acquerello**

**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** <sup>VP</sup> *Signature Dish* **29**

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

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

**Gnocchi de ricotta maison | chanterelles | Grana Padano** **39**  
**pignons de pin**

**Tagliatelle | chanterelles | crème fraîche | ciboulette | Grana Padano** **39**

Disponible également en version végétalienne avec tagliatelle d'épeautre à la crème d'amandes <sup>VP</sup>

## **METS DE VIANDE**

**Joues de veau braisées | crème de céleri | légumes d'été** **39** **59**

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

**Escalope de veau panée BEATUS | légumes d'été** **54**  
**pommes frites**

**Tagliatelle | bolognese d'agneau | mozzarella de bufflonne | roquette** **39**

**Le classique par excellence...**

*Signature Dish*

**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** <sup>VP</sup> **14**

Veillez demander à notre personnel de service

**Interprétation du tiramisù à l'abricot** **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.