En Guete

ORANGERIE
Le Club

Liebe Orangerie-Gäste

Herzlich willkommen in unserer wunderschönen Orangerie. Unser Traum wurde Wirklichkeit.

Vergesst den Alltag, lebt für einige Stunden Eure Träume bei einem feinen Getränk und einem schmackhaften Essen im Wohlfühl-Ambiente der Orangerie. Mit allem, was dazu gehört.

Mein Traum wurde Wirklichkeit, den ich täglich gerne lebe. Mit Urs, meinem besten Freund, Liebhaber und Mann. Ohne ihn hätten wir all das nicht.

Verena

Die Qualität zählt

Das qualifizierte Orangerie-Team arbeitet mit qualitätsbewussten Lieferanten und produziert aus besten Rohstoffen wunderbare, selbst kreierte und gefertigte Gerichte.

Es soll für Euch nur das Beste sein und es ist ein Geschenk für das ganze Team, wenn ihr als zufriedene Gäste glücklich nach Hause geht.

Gut Ding will Weile haben

Liebe Gäste, wir bereiten nach Ihrer Bestellung die Speisen à la Minute zu. Wenn viele Gäste gleichzeitig Platz nehmen, kann es zu Wartezeiten kommen. Wir bitten um Verständnis.

Unverträglichkeiten und Lebensmittel-Allergien sowie Fleischdeklarationen

Die Hinweise auf mögliche allergische Reaktionen stehen als Zahlen bei jedem Gericht.

Die Zuordnung der Zahlen betreffend Allergene findet Ihr auf der vorletzten Seite. Ebenso die Fleischdeklarationen.

Tomatensuppe

Kalte und warme Vorspeisen

Crevetten Avocado Cocktail
an feinster Cocktailsauce,
mit Toast und gesalzener Butter
14, 3, 10, 1, 7, 9 17.50

Cocktail Crevetten gebraten
in Olivenöl, mit Knoblauch,
Peperoncini, Salznüssli und Rucola;
der Knoblauch ist in Olivenöl
gegart und deshalb sehr mild im
Geschmack
14, 5, 10, 9, 7, 6 18.50

Rindsfilet Carpaccio
hauchzart und geschmackvoll,
garniert mit feinstem Olivenöl,
Balsamico, Himalaya-Salz, Rucola,
gehobeltem Parmesan und
Pecorino
7, 12 20.50

Hauptgang
7, 12 30.50

Melone mit Landrauchschinken
die beste Qualität an Früchten und
zart aromatischem Landrauch-
schinken 20.50

Steinpilz-Tortelli
an feiner Nussbutter mit Salbei
7, 3, 1 17.50

mit Datteln und Baumnüssen
7, 3, 1 19.50

Frühlingsrolle mit kleiner Salatgarnitur (Vegi)
mit Sweet-Chili und Sojasauce
11, 5, 14, 6, 1, 9, 10, 7, 3 16.10

Suppen, auch für den kleinen Hunger

Tomatensuppe
hausgemacht, mit Schlagrahm
garniert
1, 9, 10, 7, 3 11.50

Verena's Käsesuppe
würzig und cremig, mit
Croûtons, mit Schlagrahm
garniert
1, 9, 10, 7, 3 13.50

Apfel Ingwersuppe
scharf und süss,
mit Schlagrahm und
gerösteten Mandeln garniert
1, 9, 10, 7, 3, 8 12.80

Thaicurrysuppe
ein Traum von einer Suppe,
mit Datteln und Mandeln
garniert
1, 9, 10, 7, 3, 14 12.90

Steinpilz-Tortelli

Salate als Vorspeise und für den kleinen Hunger

Orangerie Mixed Salad 9.00

Orangerie Mixed Salad Ei
3 10.50

Orangerie Mixed Salad
mit gebratenen Speckwürfeli
und Croûtons
1, 7 13.50

Orangerie Mixed Salad
mit Datteln und Orangen 13.50

Orangen Avocado Salat
an einer Vinaigrette-Mango-
Balsamico Sauce, mit
Pinienkernen garniert
8, 1, 9, 10, 7, 3, 12 14.90

Melonen Avocado Salat
an einer Vinaigrette-Sauce,
mit Feta garniert
1, 9, 10, 7, 3 14.90

Hausgemachte Salat-Saucen:

Französische / 1, 9, 10, 7, 3, 6

Balsamico / 1, 9, 10, 7, 3, 12

Vinaigrette / 1, 9, 10, 7, 3

Vinaigrette mit Mango Balsamico /
1, 9, 10, 7, 3, 12

Fitnessteller mit frischem Orangerie Mixed Salad, garniert mit Blätterteiggebäck

Frittierte Steinpilz-Tortelli
mit Orangerie Mojosauce
7, 3, 1, 12, 1, 9, 10, 7, 3 22.50

160 gr. **Entreôte** 31.50

160 gr. **Rindsfilet** 35.50

160 gr. **Kalbsschnitzel** 30.50

160 gr. **Schweinssteak** 26.50

120 gr. **Pouletbrust** 25.50

160 gr. **Riesencrevetten**
1, 3, 2, 7, 6, 9, 10, 14 28.50

150 gr. **Lachstranche**
1, 3, 2, 7, 6, 9, 10, 4 27.50

Dazu servieren wir wahlweise:

Kräuterbutter / 12, 7, 10

Zitronen Thymianbutter / 7

Café de Paris / 7, 12, 3

Orangerie Chilibutter / 7, 12

Mojosauce / 12, 1, 9, 10, 7, 3

Orangen Zwiebelkonfit / 12

Lauwarmer Rindsfiletsalat

Orangerie Mixed Salads, garniert mit Blätterteig-gebäck

Lauwarmer Rindsfiletsalat
120 gr. Rindsfilet und Blattsalat, vereint mit gebratenem Speck und Baumnüssen, Gurken und Minze, Vinaigrette, Honig und Limettensaft
1, 9, 10, 7, 3, 5 — 29.90

Orangerie Mixed Salad mit Entrecôte
120 gr. Entrecôte in Streifen geschnitten, mit Früchten, gehobeltem Pecorino und Parmesan, an einer Balsamicosauce
1, 9, 10, 7, 3, 12 — 26.50

Orangerie Mixed Salad mit Poulet und Melone
120 gr. Pouletbrust in Streifen geschnitten, mit Melone und Fetakäse, an einer französischen Salatsauce
1, 9, 10, 7, 3, 6 — 23.50

Orangerie Mixed Salad mit Poulet und Birnen
120 gr. Pouletbrust in Streifen geschnitten, mit gebratenen Speckstreifen, gehobeltem Pecorino und Parmesan, an einer französischen Salatsauce
1, 9, 10, 7, 3, 6 — 23.50

Lauwarmer Pouletbrustsalat
120 gr. Pouletbrust in Streifen geschnitten, frisch gebraten, mit Chinakohl, Gurken, Datteln und Orangen, an einer Vinaigette-Mango Balsamicosauce
1, 9, 10, 7, 3, 12 — 22.50

Orangerie Mixed Salad mit Riesencrevetten
120 gr. gebratene Riesencrevetten, mit Avocado, Tomaten und Fetakäse, an einer Vinaigrettesauce
1, 9, 10, 7, 3, 6, 14 — 25.80

Lauwarmer Riesencrevettensalat
120 gr. Riesencrevetten in Orangen-Chilibutter gebraten, mit Chinakohl, Datteln und Orangen, an einer Vinaigrettesauce
1, 9, 10, 7, 3, 6, 14 — 25.80

Orangerie Mixed Salad mit Champignons (Vegi)
gebratenes Ei und gebratene Champignons, garniert mit Parmesan und Pecorino, an einer französischen Salatsauce
1, 9, 10, 7, 3, 6 — 22.50

Orangerie's Clubsandwich

Famose, einmalige Toasts und kleine Gerichte

Müller le Grand
120 gr. Kalbfleischgeschnetzeltes an einer Weisswein-Rahmsauce, auf einem Toast, mit Parmesan überbacken und Paprika bestäubt
1, 9, 10, 7, 3, 12 — 26.80

Verena's Rindfleischtoast
120 gr. Entrecôte und Champignons, an einer Rotweinsauce
1, 9, 10, 7, 3, 12, 6 — 26.50

Sweet Dream Toast (Vegi)
karamellisierte Birnen und Champignons, mit Taleggio überbacken, mit Orangen-Zwiebel-Confit garniert
1, 7, 12 — 20.50

Orangerie's Clubsandwich
mit einem Schweinsschnitzel. Speck, gebratenem Ei, Cocktail-Sauce und Blattsalat
1, 3, 10, 1, 7, 9 — 21.80

Mirella's Focaccia
mit Weissmehl und Oregano, gefüllt mit Landrauchschinken, Rucola, gehobeltem Pecorino und Cocktail-Sauce
1, 7, 9, 10, 3 — 17.50

Orangerie Focaccia
mit Dinkelmehl und Oregano, mit Pouletbrustschnitzel natur, Blattsalat, gehobeltem Parmesan und Mojosauce
12, 1, 9, 10, 7, 3 — 20.50

Dinkel Focaccia (Vegan)
gefüllt mit Quinoa Burger, Mojosauce, Blattsalat und geröstete Pinienkerne
12, 1, 9, 10, 7, 3 — 24.50

Orangerie Gemüse Marrakesch
Gemüse an Currysauce, mit Pinienkernen
1, 9, 10, 7, 3, 14 — 19.50

Feta im Mandel-Sesammantel (Vegi)
luftig gebratener Feta, mit einer kleinen Salatgarnitur
7, 8, 11, 3 — 19.50

Linsen- und Kichererbsengericht (Vegan)
Indisches Gericht an einer Tomaten-, Zwiebel-, Ingwer- und Garam-Masalagewürzsauce, mit Koriander und Basmatireis
1, 9, 10, 7, 3 — 25.50

Penne Gorgonzola (Vegi)
mit karamellisierten Birnen und Maroni
12, 7, 1, 3 — 22.50

Verena's Penne
in Olivenöl, mit Zwiebeln, karamellisierten Birnen, Salznüssen, Sesam, Honig und Sojasauce
1, 3, 11, 8, 6 — 22.50

Steinpilz-Tortelli (Vegi)
in Olivenöl, mit gebratenen Datteln und Baumnüssen
7, 3, 1, 8 — 25.50

an Nussbutter und Salbei
7, 3, 1, 8 — 23.50

Verena's Rindfleischtoast

Gerichte mit Pouletbrust

Pouletbrust Budapest
an einer Paprika-Senfsauce
120 gr. 25.50
10, 12, 1, 9, 10, 7, 3

Pouletbrust St. Tropez
an einer Kräuterrahmsauce
120 gr. 25.50
12, 7, 10, 9, 3, 1

Pouletbrust Phuket
an einer Thaycurrysauce, mit Früchten und gerösteten Mandeln
120 gr. 26.50
1, 9, 10, 7, 3, 14, 8

Pouletbrust Orangerie
mit Landrauchschinken, Bananen und Kräutern, mit Taleggio überbacken
120 gr. 26.50
7

Pouletbrust Jaipur
an Tikka Masalasauce und Koriander
120 gr. 26.50
1, 9, 10, 7, 3

Gerichte aus dem Schweinsnierstück

Schweinsschnitzel paniert
160 gr. 21.50
1, 3

Schweinsschnitzel paniert
gewürzt mit Garam Masalagewürz, dazu gebratene Bananen und Mandeln, garniert mit Pfefferminze und Limettenscheiben
160 gr. 25.50
1, 3, 8

Riesenschweinssteak
200 gr. mit Kräuterbutter
12, 7, 10 26.80

250 gr. mit Kräuterbutter
12, 7, 10 31.80

Cordon bleu Greece
gefüllt mit Speck und Feta
1, 3, 7 29.50

Cordon bleu Italy
gefüllt mit Pecorino und hausgemachten, confierten Tomaten und Speck
1, 3, 7 31.80

Beilagen:

Basmatireis
Dattelreis
Mandelreis / 8
Penne / 1, 3
hausgemachte Spätzli / 1, 3
Pommes frites 7.80
kleine Gemüsegarnitur aus dem Ofen 7.80

Wienerschnitzel

Gerichte aus dem Kalbsbäggli

Orangerie Piccata
160 gr. Kalbsschnitzel,
im Ei und Käse ausgebacken,
garniert mit convierten Tomaten
1,3,7 33.50

Kalbsbäggli Sestri Levante
160 gr. Kalbsschnitzel,
an einer feinen italienischen
Zitronensauce
7 29.80

Kalbsbäggli Riesling
160 gr. Kalbsgeschnetzeltes,
an einer Rieslingrahmsauce mit
Champignons
12, 7 29.80

Orangerie Cordon bleu
gefüllt mit Landrauchschinken
und Taleggio
1,3, 7 33.50

Cordon bleu Rosental
gefüllt mit Speck und karamellisierten
Birnen, Taleggio, Salznüssen und
Mandelkrokant
1, 3, 7, 8 33.50

Wienerschnitzel
nach Art der Orangerie
160 gr. schwer und doch ganz
dünnes Kalbsschnitzel, paniert
1, 3, 7 33.50

Gerichte aus Rindsentrecôte

Entrecôte Café de Paris
aufgeschnitten und mit Café de Paris
überbacken
180 gr. 35.50
220 gr. 39.50
7, 12, 3

Entrecôte blut
180 gr. 28.50
220 gr. 33.80

Gerichte aus Rindsfilet

Verena's Rindsfilet
an Gorgonzolasauce, mit karamelli-
sierten Birnen und Maroni
180 gr. 38.50
220 gr. 43.50
7, 12

Rindsfilet Djemaa el Fna
an Olivenöl, Datteln, Feta, Minze
und Honig
180 gr. 37.50
220 gr. 42.50
7

Rindsfilet auf einem
Taleggiospiegel
mit Rotweinsauce, karamellisierten
Birnen und Maroni, garniert mit
Pfefferminze und Honig
180 gr. 38.50
220 gr. 43.50
7. 12

Entrecôte Café de Paris

Rindsfilet di Fiori
mit einer Kugel Fiori di Latte und Whiskey, garniert mit Orangen-Zwiebelconfit

180 gr. 38.50
220 gr. 43.50

12, 1, 9, 7, 10, 3

Rindsfilet Orangerie-Stroganoff
mit Zwiebeln, Peperoni, Champignons, Paprika und Rahm

160 gr. 38.50
220 gr. 43.50

1, 6, 9, 12, 7, 10, 3

Rindsfilet blut

180 gr. 30.50
220 gr. 36.80

Beilagen:

Basmatireis
Dattelreis
Mandelreis / 8
Penne / 1,3
hausgemachte Spätzli / 1, 3
Pommes frites 7.80
kleine Gemüsegarnitur aus dem Ofen 7.80

Aus dem Meer

Rebi's Riesencrevetten
an einer Apfel-Ingwersauce
160 gr. 29.80
14, 7, 1, 9, 10, 7, 3, 6

Riesencrevetten Marrakesch
an einer Currysauce, mit Datteln und Mandeln
160 gr. 29.80
14, 7, 1, 9, 10, 7, 3, 8

Lachstranche Sestri Levante
an einer italienischen Zironensauce
150 gr. 29.80
4, 7, 9

Saucen und Butter:

Kräuterbutter / 12, 7, 10
Zitronen Thymianbutter / 7
Café de Paris / 7, 12, 3
Orangerie Chilibutter / 7, 12
Mojosauce / 12, 1, 9, 10, 7, 3
Orangen Zwiebelkonfit / 12

Weissweinsauce
7, 12, 1, 9, 10, 7, 3 6.90
Kräuterrahmsauce
7, 12, 1, 9, 10, 7, 3 6.90
Rotweinsauce
9, 10, 7, 3, 12, 6 6.90
Pfeffersauce
9, 10, 7, 3, 12, 6 6.90
Thai Currysauce
1, 9, 10, 7, 3, 14, 8 6.90
Paprika Senfsauce
7, 12, 1, 9, 10, 7, 3 6.90
Orangerie-Stroganoffsauce
1, 6, 9, 12, 7, 10, 3 6.90

Orangerie Mille Feuilles

Süsse Kleinigkeiten und grosse Schleckereien

Orangerie Mille Feuilles
Blätterteiggebäck gefüllt mit Fiori di Latte, Mandelkrokant, Passionsfrucht, Schaumgefrorenes und Früchten, garniert mit Caramel-Kokossauce
1, 7, 8, 3 — 14.50

Hausgemachte Apfelküchlein mit Zimtzucker
mit 1 Kugel Fiori di Latte und Rahm
1, 7 — 13.50

Hausgemachter Schokoladenkuchen
Frisch gebacken, Backzeit 20 Minuten, mit 1 Kugel Fiori di Latte und Rahm
1, 3, 7, 8 — 13.50

Passionsfrucht-Baiser
Schaumgefrorenes mit Passoa und Caramel- Kokossauce
7, 3 — 13.50

Gebratene Bananen
in Orangen-Chilibutter, mit Grand Marnier abgelöscht und 1 Kugel Fiori di Latte, garniert mit Mandelkrokant
7, 8 — 13.50

Bananensplit
mit 1 Kugel Fiori di Latte, Rahm, Schokoladensauce und gerösteten Mandelblättchen
7, 8, 6 — 13.50

1 Kugel Zitronensorbet
mit Vodka oder Prosecco
12 — 11.50

1 Kugel Fiori di Latte
mit Caramel-Kokoscreme und Mandelkrokant
7, 8 — 9.50

Fleischdeklarationen:
Poulet, Schweiz
Schwein, Schweiz
Kalb, Schweiz
Rind, Australien
Lachs, Norwegen
Riesencrevetten, Vietnam
Cocktailcrevetten, Vietnam

Importfleisch kann hormonell behandelt sein und Antibiotika enthalten.

Allergenverzeichnis:
1 = glutenhaltiges Getreide
2 = Krebstiere
3 = Eier
4 = Fische
5 = Erdnüsse
6 = Soja
7 = Milch (einschliesslich Laktose)
8 = Schalenfrüchte
9 = Sellerie
10 = Senf
11 = Sesamsaat
12 = Schwefeldioxid und Sulphite
13 = Lupine
14 = Weichtiere