

HERZLICH WILLKOMMEN

Von Weinbeeren und edlen Speisen

Antonio Alvarez, Executive Chef aus Leidenschaft, legt sein Augenmerk insbesondere auf die einzelnen Produkte. Vergleichbar mit der klassischen Musik, geht es für ihn und sein Team darum, den richtigen Ton zu treffen. «In unserer Küche arbeiten wir mit Präzision für klare Aromen und zielen auf den Geschmack der Gäste. Der Eigengeschmack der Zutat bildet dafür die Basis. In Kombination mit anderen Aromen und im farblichen Zusammenspiel auf dem Teller entsteht so ein sinnliches Gesamterlebnis. Der Respekt gehört jeder wertvollen Ingredienz, die wir auf unsere Weise zu einer Harmonie des Ganzen komponieren.»

In jeder saisonal inspirierten Karte rücken wir ein Thema besonders ins Zentrum, um von neuem zu begeistern. Aktuell suchen wir die Symbiose vom Teller zum Glas. Sie haben die Möglichkeit zu jeder Kreation aus der Küche den von Kristian Gavranovic sorgfältig ausgesuchten Wein zu geniessen. Finden Sie Gemeinsamkeiten und Spannungsfelder zwischen Rezeptur und Weinstil?

Wir möchten Sie unterhalten und sensibilisieren. Gönnen Sie Ihrem Gaumen die Inspiration, und begeben Sie sich auf eine Reise zum Spektrum Ihrer Sinne!

Ihre Gastgeber

Antonio Alvarez, Executive Chef

Kristian Gavranovic, Leitung Restaurants/Sommelier

Cédric Burri, Leitung Restaurants

WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

WEISSWEINE

1 dl

Schweiz	Cuvée Seepark blanc 2022 <i>Alpine Weinkultur Spiez</i>	10
Italien	Chardonnay Cardellino DOC 2022 <i>Elena Walch, Südtirol</i>	11
Portugal	Kompassus Reserva Branco, 2020 <i>Kompassus, Bairrada</i>	9
Deutschland	Paradise Punch, 2022 <i>Pandoras Vineyard by Ale&Bread, Baden</i>	9

ROSÉWEIN

Schweiz	Seepark Rosé 2021 <i>Alpine Weinkultur Spiez</i>	9
---------	---	---

ROTWEINE

Schweiz	Cuvée Seepark rouge 2022 <i>Alpine Weinkultur Spiez</i>	11
Portugal	Sexy Tinto, 2020 <i>Sexy Wines, Alentejo</i>	9
Spanien	Valle de Nabal 2020 <i>Bodegas Nabal, Ribera del Duero</i>	12
Italien	Barbera d'Asti Tasmorcan DOCG 2022 <i>Elio Perrone, Piemont</i>	10
Österreich	Kuhvée 2020 <i>Schwarz, Burgenland</i>	11

Vorspeisen

Starter

Gemischter Salat Tomaten Gurken Grissini <i>Mixed salad / tomatoes / cucumber / grissini</i>	12
Caesar Salad	17
Poulet oder Garnele <i>Chicken or shrimp</i>	24
Focaccia Mozzarella Tomaten Rucola Pesto Frischkäse <i>Focaccia mozzarella / tomatoes / rocket salad / pesto / cream cheese</i>	12.50
zusätzlich mit Coppa <i>additionally with Coppa</i>	15
Süßkartoffel frites <i>Sweet potato fries</i>	9.50
Country Pommes Trüffelöl Parmesan Rosmarin <i>Country fries / truffle oil / parmesan / rosemary</i>	14.50
Seeparkplättli <i>Seepark platter</i>	18

Hauptgänge

Main courses

Casarecce Aglio Olio Pepperoncino <i>Casarecce / Aglio / Olio / Pepperoncino</i>	24
Thai Curry Poulet Gemüse Duftreis <i>Thai curry / chicken / vegetables / fragrant rice</i>	34
Ohne Poulet <i>Without chicken</i>	27
Fisch Knusperli Sauce Tartar Pommes Frites oder Salat <i>Fish crispies / Tartar sauce / French fries or salad</i>	42

Dessertkreationen

Dessert creations

Dänemark Vanilleglace Schokoladensauce <i>Denmark / Vanilla ice cream / Chocolate sauce</i>	13
Coupe Romanoff Vanilleglace Erdbeeren <i>Coupe Romanoff / vanilla ice cream / strawberries</i>	14
Zweierlei Brownie Fior di Latte Erdbeeren <i>Two kind of brownie / Fior di Latte / Strawberries</i>	12

GLACEN

Ice creams

Vanille Schokolade Kaffee Joghurt Erdbeere <i>Vanilla Chocolate Coffee Yogurt Strawberry</i>	pro Kugel 4 Schlagrahm 1
Himbeere Zitrone Apfel <i>Raspberry Lemon Apple</i>	pro Kugel 4 Schlagrahm 1
Alle Glacen auch als Frappé erhältlich <i>All ice creams also available as frappé</i>	9 Schlagrahm 1

¹ Vegetarisch / *Vegetarian*

² Vegan / *Vegan*

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. MWST

All prices in Swiss Francs (CHF), incl. VAT

Gerne berät Sie unser Restaurantteam bezüglich der Zutaten in den Gerichten, welche eine Allergie oder Intoleranz auslösen können.

We are pleased to give you further information about the Ingredients, which could trigger an allergy or intolerance