

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 Viefard by Ale & Bread, Baden</i>	9

ROSÉWEIN

Italien	Alie Ammiraglia 2023 <i>Frescobaldi, Toskana</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

Jumis Omoso Rindstatar Eigelb x2 Perlzwiebeln Brioche	Vorspeise	27
	Hauptgang	39
<i>Jumis Omoso Beef tatar Egg yolk x2 Pearl onion Brioche</i>	<i>Starter</i>	<i>27</i>
	<i>Main course</i>	<i>39</i>
Auberginentatar Eigelb x2 Perlzwiebeln Brioche ¹	Vorspeise	19
	Hauptgang	28.50
<i>Eggplant tatar Egg yolk x2 Pearl onion Brioche¹</i>	<i>Starter</i>	<i>19</i>
	<i>Main course</i>	<i>28.50</i>
Gemüsegarten Kartoffelstroh Gepickeltes Bärlauch Kräuterschaum		19
<i>Vegetables garden Potato straw Pickled Wild garlic</i>		
Vitello Tonnato Gurke rote Zwiebeln Kapern	Vorspeise	23
	Hauptgang	37
<i>Vitello Tonnato Cucumber Red onions Capers</i>	<i>Starter</i>	<i>23</i>
	<i>Main course</i>	<i>37</i>
Saisonaler Mischsalat Spargel Erdbeere		15
<i>Seasonal mixed salad Asparagus Strawberry</i>		
Umami Essenz Morchel Hibiskus		17
<i>Umami essence Morel Hibiscus</i>		

Hauptgänge

Main courses

Secret cut Rind «Luma» Spargel Bärlauch Kartoffelkrustel <i>Secret cut beef «Luma» Asparagus Wild garlic Potato crust</i>	44
Schweinskopfbäckchen Fregola Sarda Lauch Lärche <i>Pork cheek Fregola Sarda Leek Larch</i>	36
Lachsforelle Getrüffelttes Kartoffelpüree Rahmlauch Safranschaum <i>Salmon trout Truffled mashed potatoes Creamed leek Saffron foam</i>	39
Belper Forelle Rollgerste Frühlingsgemüse <i>Belper trout Rolled barley Spring vegetables</i>	42
Wiener Schnitzel Pommes Allumettes Gurken Preiselbeeren <i>Escalope Viennese style Pommes Allumettes Cucumber Cranberries</i>	48

Vegetarisch

Vegetarian

Trüffel Sacchettini Pilze Salbei Parmesan ¹ <i>Truffle Sacchettini Mushrooms Sage Parmesan¹</i>	32
Bio Risotto Bärlauch Spargel Miso ¹ <i>Organic Risotto Wild garlic Asparagus Miso¹</i>	34

Dessertkreationen

Dessert creations

Cheese Cake Blaubeeren Cassissorbet <i>Cheesecake Blueberry Blackcurrant Sorbet</i>	14
Weisses Schokoladenmousse Rahbarber Waldmeister <i>White chocolate mousse Rahbarber Woodruff</i>	14
Zweierlei Brownie Fior di Latte Erdbeeren <i>Two kind of brownie Fior di Latte Strawberries</i>	12

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