



SEEPARK THUN
CONGRESS
HOTEL****

Starters and Soups

Hors-d'œuvre et Potages

Salade de mâche au jambon de marcassin,
aux champignons des bois, à l'œuf
et au dressing à la moutarde aux figues
*Field salad with ham of young wild boar, wild mushrooms,
egg and fig-mustard dressing* 16

Tartare de boeuf Omoso de Jumi au jaune d'oeuf,
aux champignons, aux panais et à la focaccia faite maison
*Tatar of Jumi's Omoso beef with egg yolk, mushrooms,
parsnip and home-made focaccia*

hors-d'œuvre | *starter* 23
plat principal | *main course* 32

Potage de courge au curry de Madras, au samosa et au sésame noir
Pumpkin soup with Madras curry, samosa and black sesame 14

Main dishes

Plats principaux

Escalope de veau viennoise aux airelles rouges confites, aux pommes frites et aux légumes du marché <i>Veal escalope Viennese style with confitted mountain cranberries, french fries and vegetables from the market</i>	41
Civet de chamois au lard, aux raisins américains, aux spetzli, au chou rouge, aux choux de Bruxelles et aux châtaignes <i>Chamois stew marinated in red wine with bacon, fox grapes, spaetzli, red cabbage, brussels sprouts and chestnuts</i>	38
Filets de perche de Raron sautés au verjus, aux pommes de terre nature et à la choucroute à la crème <i>Fried fillets of perch from Raron with verjuice, boiled potatoes and creamed sauerkraut</i>	42
Risotto tessinoise aux champignons des bois, à l'œuf onsen, à la courge, aux choux de Bruxelles et au fromage à rebibes de l'Oberland <i>Risotto Tessin style with wild mushrooms, onsen egg, pumpkin, brussels sprout and chipped cheese from the Oberland</i>	26