dasRestaurant
IM SEEPARK

HERZLICH WILLKOMMEN

Harmonie ursprünglicher Aromen

Anja Bühler und Dominik Sato bilden ein meisterhaftes Team: Ihre persönlichen kulinarischen Interessen spielen gekonnt miteinander und finden über die unterschiedlichsten Aromen, Farben und Konsistenzen in immer wieder neuen Kreationen zueinander. Die gegenseitige Inspiration führt zu einer mit 1 Stern Guide Michelin und 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Gourmetküche. Während Anja Bühler den Fokus auf regionale Produkte richtet, versteht es Dominik Sato, asiatische Ingredienzen einzubringen. Dies ergibt eine ehrliche, leichte Terroir-Küche mit einem Hauch Asien.

Im «dasRestaurant» prägt Dominik Sato die kulinarische Richtung: Subtil ausgewählte Produkte kombiniert er gekonnt mit Akzenten aus der japanischen Küche und verleiht damit jedem Gericht mehr Intensität und gleichzeitig eine zauberhafte Leichtigkeit. Das ehrliche Handwerk und die klaren Aromen, auf das Wesentliche reduziert, lassen den Besuch im «dasRestaurant» zu einer delikaten Sinnenreise werden.

«Botschafter» an der Front ist Jan-Niklas Borbeck. Der Restaurant- und Hotelfachmann ist Gastgeber aus Überzeugung. Gemeinsam mit seinem Team setzt er auf die persönliche Beratung der Gäste. Sein Ziel ist, individuelle Genussmomente zu bereiten. Mit viel Charme und grosser Aufmerksamkeit wird die unverkennbare Seepark-Gastronomie-Atmosphäre gelebt.

Geniessen Sie im Design von Iria Degen Interiors: Umgeben von glitzernden Kristallen, eingebettet in den natürlichen Farben der nahen Alpenwelt und des Thunersees.

Ihre Gastgeber

Anja Bühler

Dominik Sato

Jan-Niklas Borbeck

Freitag und Samstag um 18:30 Uhr

MENÜ

Felchen

Rettich | Shiso | Soja

Blanc de Noir 2018

Irene Grünenfelder, Weingut Eichholz, Jenins

Zander

Rotkohl | Oona Kaviar | Dill

Spiezer Riesling-Sylvaner 2019

Rebbaugenossenschaft Spiez

Kalbsbries

Lauch | Artischocke | Bitter Salate

Pinot Noir L'Enfer du Désir 2014

Histoire d'Enfer, Sierre

Reh

Brokkoli | Steinpilze | Holunder

Seftiger Chatzumuus 2018

Rindisbacher Weinmanufaktur Bern

Felchlin Opus Blanc

Himbeere | Pistazie | Kaffir-Limette

Seepark-Bramble

5–Gang	120
Getränkebegleitung	59

Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. MWST

VEGETARISCHES MENÜ

Frutiger Bio-Tofu

Rettich | Shiso | Soja

Blanc de Noir 2018

Irene Grünenfelder, Weingut Eichholz, Jenins

Ei

Rotkohl | Baumnuss | Dill

Spiezer Riesling-Sylvaner 2019

Rebbaugenossenschaft Spiez

Artischocke

Lauch | Kartoffel | Bitter Salate

Pinot Noir L'Enfer du Désir 2014

Histoire d'Enfer, Sierre

Brokkoli

Sellerie | Steinpilze | Holunder

Seftiger Chatzumuus 2018

Rindisbacher Weinmanufaktur Bern

Felchlin Opus Blanc

Himbeere | Pistazie | Kaffir-Limette

Seepark-Bramble

5–Gang	120
Getränkebegleitung	59

Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. MWST