

### Gourmetrestaurant lädt zum Herbstgenuss

Delikate Gourmetküche wird im Seepark Thun auf genussvolle Art und mit einer zauberhaften Leichtigkeit zelebriert. Ab September ist das Gourmetrestaurant «dasRestaurant» wieder geöffnet: Ausgezeichnet mit einem Stern Michelin verführen regionale Produkte und herbstliche Aromen. Begleitet von einer Weinauswahl, die vom Magazin Wine Spectator mit dem «Award of Excellence» ausgezeichnet wurde.



Auch das Dessert wird mit raffinierten Kombinationen mit asiatischen Elementen und regionalen Produkten hergestellt. Foto: Stöh Grünig

«Aufgrund der grossen Nachfrage der Gourmet-Events im Sommer öffnen wir unser Gourmetrestaurant «dasRestaurant» ab dem 11. September jeweils am Freitag- und Samstagabend», stellt Thomas Bohli, Resident Manager im Seepark Thun, in Aussicht. An diesen Abenden wird mit Start um 18.30 Uhr ein Gourmet-Menü in fünf Gängen serviert. «Wir setzen auf regionale Produkte und herbstliche Aromen», beschreibt Anja Bühler, Leitung Küche. Die mit einem Stern Michelin ausgezeichnete Küche trägt zudem die Handschrift von Dominik Sato: «Ich freue mich, den Gästen ein Menü zuzubereiten, welches durch seine Regionalität besticht, raffiniert kombiniert mit asiatischen Elementen.» Auf Wunsch wird das Menü mit einer von Restaurantleiter Jan-Niklas Borbeck zusammengestellten Weinauswahl serviert.

### «Award of Excellence»

Zum achten Jahr in Folge wurde die Weinkarte des Seepark Thun vom Magazin Wine Spectator mit dem «Award of Excellence» ausgezeichnet. Das renommierte USFachmagazin bewertet rund um den Globus 3600 Restaurants, deren Weinkarten eine besondere Auswahl an edlen Tropfen bieten. Das Seepark Angebot, zusammengestellt von Jan-Niklas Borbeck, überzeugte durch seine Vielfalt sowie ausgewählte Nischenprodukte.

### Ein Stern Michelin wird zelebriert

Im Februar dieses Jahres wurde Souschef Dominik Sato mit einem Stern Michelin ausgezeichnet. Seine Küche verführt mit Produkten, welche auf das Wesentliche reduziert ihren Charakter für alle Sinne offenbaren. Zubereitet mit einem Hauch Asien entstehen Delikatessen wie Kalbsbries mit Lauch, Artischocke und Bitter Salate oder Frutiger Bio-Tofu mit Rettich, Shiso und Soja sowie Felchlin Opus Blanc mit Himbeere, Pistazie und Kaffir-Limette.