

## 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

Donnerstag, Freitag und Samstag ab 18.30 Uhr

# MENÜ

## Swiss-Alpine-Lachs

Oona-Kaviar | Gurke | Zitrus

*Riesling x Sylvaner 2020*

*Weingut Bovel, Fläsch*

## Langustine

Zucchini | Aubergine | Vadouvan

*Sauvignon blanc 2019*

*Domaine du Paradis, Satigny*

## Schweizer Zander

Erbsen | Morcheln | Vin Jaune

*Chardonnay 2021*

*Enate Viñedos del Alto Aragon, Somontano*

## Waadtländer Lamm

Bimi Broccoli | Miso | Schwarzer Knoblauch

*Amarone Classico 2016*

*Tommasi Viticoltori, Veneto*

## Rhabarber

Joghurt | Zitronenmelisse | Yuzu

*Seepark «Rhabarber Spritz»*

5 Gänge

130

Getränkebegleitung – 1 Glas pro Gang

59

Kleine Getränkebegleitung – ½ Glas pro Gang

34

## VEGETARISCHES MENÜ

### Gurke

Kohlrabi | Apfel | Zitrus

*Riesling x Sylvaner 2020*

*Weingut Bovel, Fläsch*

### Zucchini

Aubergine | Frühlingszwiebel | Vadouvan

*Sauvignon blanc 2018*

*Domaine du Paradis, Satigny*

### Eigelb

Erbsen | Morcheln | Vin Jaune

*Chardonnay 2021*

*Enate Viñedos del Alto Aragon, Somontano*

### Bimi Broccoli

Miso | Schalotte | Schwarzer Knoblauch

*Amarone Classico 2016*

*Tommasi Viticoltori, Veneto*

### Rhabarber

Joghurt | Zitronenmelisse | Yuzu

*Seepark «Rhabarber Spritz»*

5 Gänge

130

Getränkebegleitung – 1 Glas pro Gang

59

Kleine Getränkebegleitung – ½ Glas pro Gang

34

Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. MWST