

## HERZLICH WILLKOMMEN

Harmonie ursprünglicher Aromen

Dominik Sato und Roman Rechsteiner 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 17 Gault/Millau-Punkten ausgezeichneten Gourmetküche. Dominik Sato versteht es, asiatische Ingredienzen mit allen Feinessen einzubringen, während Roman Rechsteiner den Fokus auf regionale Produkte richtet. Dies ergibt eine ehrliche 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. Seine Handwerkskunst und die klaren Aromen, auf das Wesentliche reduziert, lassen den Besuch im «dasRestaurant» zu einer delikaten Sinnenreise werden.

Roman Rechsteiner prägt die Kulinariik im Seepark durch seinen Spürsinn für regionale Produkte. Abgeleitet von der klassischen Küche verleiht er jedem Gericht eine besondere Raffinesse und zollt der Terroir Küche grossen Respekt.

«Botschafter» an der Front ist Marcel Simon. 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 Atmosphäre gelebt.

Ihre Gastgeber



Dominik Sato



Roman Rechsteiner



Marcel Simon

Donnerstag, Freitag und Samstag ab 18.30 Uhr

# MENÜ

## Taschenkrebs

Auster | Kräuter | Buttermilch

*Franciacorta*

*Le Quattro Terre, Lombardei*

## Adlerfisch

Peperoni | Jalapeño-Pfefferschote | Okras

*U Yoshidagura*

*Yamahai junmai genshu*

## Kalbsmilke

Sellerie | Piemontaiser Haselnuss | Petersilie

*Château Sénéjac 2009*

*Cru Bourgeois, Haut-Médoc*

## Reh

Spitzkohl | Steinpilz | Purple Curry

*Pythagora 2015*

*Galilea by Fiona, Montsant*

## Kapstachelbeeren

Kaffee | weisse Schokolade | Amaranth

*Seepark «Bramble»*

5 Gänge	185
Getränkebegleitung – 1 Glas pro Gang	65
Kleine Getränkebegleitung – ½ Glas pro Gang	39

Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. MWST

# VEGETARISCHES MENÜ

## Quinoa

Kräuter | Apfel | Buttermilch

*Franciacorta*

*Le Quattro Terre, Lombardei*

## Artischocke

Peperoni | Jalapeño-Pfefferschote | Okras

*U Yoshidagura*

*Yamahai junmai genshu*

## Eigelb

Sellerie | Piemontaiser Haselnuss | Petersilie

*Château Sénéjac 2009*

*Cru Bourgeois, Haut-Médoc*

## Spitzkohl

Steinpilz | Cassis | Purple Curry

*Pythagora 2015*

*Galilea by Fiona, Montsant*

## Kapstachelbeere

Kaffee | weisse Schokolade | Amaranth

*Seepark «Bramble»*

5 Gänge Vegetarisch	160
Getränkebegleitung – 1 Glas pro Gang	65
Kleine Getränkebegleitung – ½ Glas pro Gang	39

Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. MWST