

HERZLICH WILLKOMMEN

Von Weinbeeren und edlen Speisen

Antonio Alvarez, Executive Chef aus Leidenschaft, legt sein Augenmerk insbesondere auf die einzelnen Produkte. Vergleichbar mit der klassischen Musik, geht es für ihn und sein Team darum, den richtigen Ton zu treffen. «In unserer Küche arbeiten wir mit Präzision für klare Aromen und zielen auf den Geschmack der Gäste. Der Eigengeschmack der Zutat bildet dafür die Basis. In Kombination mit anderen Aromen und im farblichen Zusammenspiel auf dem Teller entsteht so ein sinnliches Gesamterlebnis. Der Respekt gehört jeder wertvollen Ingredienz, die wir auf unsere Weise zu einer Harmonie des Ganzen komponieren.»

In jeder saisonal inspirierten Karte rücken wir ein Thema besonders ins Zentrum, um von neuem zu begeistern. Aktuell suchen wir die Symbiose vom Teller zum Glas. Sie haben die Möglichkeit zu jeder Kreation aus der Küche den von Kristian Gavranovic sorgfältig ausgesuchten Wein zu geniessen. Finden Sie Gemeinsamkeiten und Spannungsfelder zwischen Rezeptur und Weinstil?

Wir möchten Sie unterhalten und sensibilisieren. Gönnen Sie Ihrem Gaumen die Inspiration, und begeben Sie sich auf eine Reise zum Spektrum Ihrer Sinne!

Ihre Gastgeber

Antonio Alvarez, Executive Chef

Kristian Gavranovic, Leitung Restaurants/Sommelier

Cédric Burri, Leitung Restaurants

WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

WEISSWEINE

1 dl

Schweiz	Cuvée Seepark blanc 2022 <i>Alpine Weinkultur Spiez</i>	9
	Médisette Dézaley Grand Cru 2022 <i>Bovard, Genf</i>	10
Italien	Chardonnay Cardellino DOC 2022 <i>Elena Walch, Südtirol</i>	10
Spanien	Albillo Mayor 2021 <i>Bodegas Nabal, Ribera del Duero</i>	9
Österreich	Grüner Veltliner Freiheit 2022 <i>Nigel, Kremstal</i>	8

ROSÉWEIN

Schweiz	Seepark Rosé 2021 <i>Alpine Weinkultur Spiez</i>	9
---------	---	---

ROTWEINE

Schweiz	Cuvée Seepark rouge 2022 <i>Alpine Weinkultur Spiez</i>	10
	Humagne rouge du Valais 2022 <i>Jean-René Germanier, Wallis</i>	10
Spanien	Camins del Priorat DOCa 2021 <i>Alvaro Palacios, Priorat</i>	11
Italien	Barbera d'Asti Tasmorcan DOCG 2022 <i>Elio Perrone, Piemont</i>	9
Österreich	Kuhvéé 2020 <i>Schwarz, Burgenland</i>	10

Vorspeisen

Starter

Jumis Omoso Rindstatar Eigelb x2 Perlzwiebeln Brioche	Vorspeise	27
	Hauptgang	39
<i>Jumis Omoso beef tatar Egg yolk x2 Pearl onion Brioche</i>	<i>Starter</i>	<i>27</i>
	<i>Main course</i>	<i>39</i>
Auberginentatar Eigelb x2 Perlzwiebeln Brioche ¹	Vorspeise	19
	Hauptgang	28.50
<i>Eggplant tatar Egg yolk x2 Pearl onion Brioche¹</i>	<i>Starter</i>	<i>19</i>
	<i>Main course</i>	<i>28.50</i>
Gemüsegarten Kartoffelstroh Gepickeltes Bärlauch Kräuterschaum		19
<i>Vegetable garden Straw potato Pickled Wild garlic herb foam</i>		
Vitello tonnato Gurke Rote Zwiebeln Kapern	Vorspeise	23
	Hauptgang	37
<i>Vitello tonnato Cucumber Red onions Capers</i>	<i>Starter</i>	<i>23</i>
	<i>Main course</i>	<i>37</i>
Saisonaler Mischsalat Spargel Erdbeere		15
<i>Seasonal mixed salad Asparagus Strawberry</i>		
Umami Essenz Morchel Hibiskus		17
<i>Umami essence Morel Hibiscus</i>		

Signature Dish by Antonio Alvarez

Grüne Thai Curry Suppe | Bao Ban Krevetten | Wasabi 19
Green Thai curry soup | Bao Ban prawns | Wasabi

Signature Dish by Susu

Brüggli Lachsforelle | Seehasenrogen | Blumenkohl | Beurre blanc | Ponzu 27
Salmon trout | Lump sucker caviar | Cauliflower | Dashi | Ponzu

Hauptgänge

Main courses

«Luma» Secret cut Rind | Spargel | Bärlauch | Kartoffelkrusteln 44
«Luma» Secret cut beef | Asparagus | Wild garlic | Potato crust

Schweinskopfbäckchen | Fregola Sarda | Lauch | Lärche 36
Pork cheek | Fregola Sarda | Leek | Larch

Belper Forelle | Rollgerste | Frühlingsgemüse 42
Belper trout | Pearl barley | Spring vegetables

Wiener Schnitzel | Pommes allumettes | Gurken | Preiselbeeren 48
Escalope Viennese style | Pommes allumettes | Cucumber | Cranberries

Trüffel Sacchettini | Pilze | Salbei | Parmesan¹ 32
Truffle Sacchettini | Mushrooms | Sage | Parmesan¹

Bio Risotto | Bärlauch | Spargel | Miso¹ 34
Organic Risotto | Wild garlic | Asparagus | Miso¹

Dessertkreationen

Dessert creations

Cheese cake Blaubeeren Cassissorbet <i>Cheese cake Blueberry Blackcurrant sorbet</i>	14
Weisses Schokoladenmousse Rahbarber Waldmeister <i>White chocolate mousse Rahbarber Woodruff</i>	14
Zweierlei Brownie Fior di Latte Erdbeeren <i>Duo kind of brownie Fior di Latte Strawberries</i>	12

¹ Vegetarisch / *Vegetarian*

² Vegan / *Vegan*

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. MWST

All prices in Swiss Francs (CHF), incl. VAT