

# 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 <sup>1</sup>	Vorspeise	19
	Hauptgang	28.50
<i>Eggplant tatar   Egg yolk x2   Pearl onion   Brioche<sup>1</sup></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 | Parmesan<sup>1</sup> 32  
*Truffle Sacchettini | Mushrooms | Sage | Parmesan<sup>1</sup>*

Bio Risotto | Bärlauch | Spargel | Miso<sup>1</sup> 34  
*Organic Risotto | Wild garlic | Asparagus | Miso<sup>1</sup>*

## 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

<sup>1</sup> Vegetarisch / *Vegetarian*

<sup>2</sup> Vegan / *Vegan*

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

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