

HERZLICH WILLKOMMEN

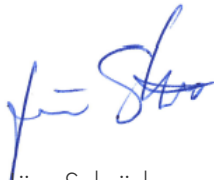
Von Weinbeeren und edlen Speisen

Sascha Spring, Küchenchef 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?

Unsere Gerichte werden stets frisch und mit viel Sorgfalt zubereitet, weshalb es gelegentlich zu kurzen Wartezeiten kommen kann. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und laden Sie ein, Ihren Gaumen auf eine kulinarische Entdeckungsreise mitzunehmen.

Ihre Gastgeber



Jörn Schröder
Gesamtleitung Gastronomie



Sascha Spring
Leitung Küche / Gourmet



Cédric Burri
Leitung Restaurant



Kristian Gavranovic
Leitung Restaurant / Sommelier

WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

WEISSWEINE

1 dl

Schweiz	Cuvée Seepark blanc 2022 <i>Alpine Weinkultur Spiez</i>	10
Italien	Roero Arneis 2022 <i>Stefanio Morra, Piemont</i>	9
Portugal	Kompassus Reserva Branco, 2020 <i>Kompassus, Bairrada</i>	10
Deutschland	Paradise Punch, 2022 <i>Pandoras Viefyard by Ale & Bread, Baden</i>	11

ROSÉWEIN

Italien	Alie Ammiraglia 2023 <i>Frescobaldi, Toskana</i>	9
---------	---	---

ROTWEINE

Schweiz	Cuvée Seepark rouge 2022 <i>Alpine Weinkultur Spiez</i>	12
Portugal	Sexy Tinto, 2020 <i>Sexy Wines, Alentejo</i>	9
Italien	Barbera d'Asti Tasmorcan DOCG 2022 <i>Elio Perrone, Piemont</i>	10
Österreich	Kuhvée 2020 <i>Schwarz, Burgenland</i>	12

Vorspeisen

Starter

Federkohlsalat Vanille-Balsamico Feigen Grana Padano Hafer-Haselnuss-Granola ¹	14
Kale salad <i>Vanilla balsam vinegar Fig Grana Padano Oat and hazelnut granola¹</i>	
Caesar Salad mit Poulet oder Krevette	18 26
<i>Caesar Salad with chicken or shrimp</i>	
Focaccia mit Fior di Latte Getrocknete Tomaten Brunnenkresse Pistaziencrème ¹	13.50
zusätzlich mit Mortadella	16
<i>Focaccia with Fior di Latte Dried tomatoes Watercress Pistachio cream¹ additionally with Mortadella</i>	
Seeparkplättli	21
<i>Seepark platter</i>	
Frittierte Wantan Wasabi-Mayonnaise Sesam Frühlingszwiebeln wahlweise mit Ente und Ingwer oder Krevetten und Gemüse	23.50
<i>Deep fried wantan Wasabi mayonnaise Sesame Spring onions choose between duck and ginger or shrimp and vegetables</i>	

Hauptgänge

Main courses

Smashed Seepark Burger
Brioche-Bun | Osmoso-Rind | Schlossberger-Käse | Trüffel-Mayonnaise 29
Brioche-Bun | Planted Chicken | Schlossberger-Käse | Trüffel-Mayonnaise¹ 29
mit Pommes frites oder saisonalem Blattsalat 34

Smashed Seepark Burger
Brioche-Bun | Osmoso beef | Schlossberger cheese | Truffle mayonnaise
Brioche-Bun | Planted Chicken | Schlossberger cheese | Truffle mayonnaise¹
with French fries or seasonal leaf salad

Pinsa 27
Tomatensauce | Mozzarella | Oregano¹
wahlweise mit Rohschinken und Rucola oder Trüffel und Fior di Latte

Pinsa
Tomato sauce | Mozzarella | Oregano¹
choose between raw ham and garden rocket or truffle and Fior di Latte

Süßkartoffel frites² 9.50
Sweet potato fries²

Country Pommes¹ 14.50
Trüffelöl | Parmesan | Schnittlauch
Country fries¹
Truffle oil | Parmesan | Chive

Luisa's Chicken Club Bestsellers

Luisa's Chicken Club Bestsellers

Korean fried chicken 22
Koriander | Ingwer | Frühlingszwiebeln
Cilantro | Ginger | Spring onions

Loaded fries 13.50
Chorizo | Frischkäse | Petersilie
Chorizo | Fresh cheese | Parsley

Vitamine sind gesund, doch Kalorien schmecken besser
Vitamins are healthy, but calories taste better...

Kuchen und Torten
aus der Vitrine
*Tart and cake
out of the glass case*

Kuchen / Tart 8
Torte / Cake 9.50

Coupe Schweiz
Kaffeeiglaze | Willisauer Kirsch
*Coupe Switzerland
Coffee ice cream | Kirsch from Willisau*

klein / small 9 14

Vermicelles
Vermicelles

klein / small 12 17

Affogato | Vanille- oder Pistazienglaze | Espresso
Affogato | Vanilla or Pistachio ice cream | Espresso

7.50

Vanille | Schokolade | Kaffee | Joghurt | Erdbeere
Vanilla | Chocolate | Coffee | Yogurt | Strawberry

pro Kugel 4
Schlagrahm 1

Himbeere | Zitrone | Apfel
Raspberry | Lemon | Apple

pro Kugel 4
Schlagrahm 1

Alle Glacen auch als Frappé erhältlich
All ice creams also available as frappé

Schlagrahm 1 9

¹ Vegetarisch / *Vegetarian* - ² Vegan / *Vegan*

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. MWST / *All prices in Swiss Francs (CHF), incl. VAT*

Gerne berät Sie unser Restaurantteam bezüglich der Zutaten in den Gerichten, welche eine Allergie oder Intoleranz auslösen können.

We are pleased to give you further information about the Ingredients, which could trigger an allergy or intolerance.