HERZLICH WILLKOMMEN

Time to Taste – ein kulinarisches Kapitel in limitierter Auflage

Von Dienstag- bis Samstagabend heissen wir Sie herzlich willkommen und laden Sie ein, mit uns auf eine geschmackliche Reise zu gehen: «Time to Taste» – ein limitiertes Degustationsmenü, inspiriert von der winterlichen Jahreszeit und getragen vom Gedanken unseres Centric Dining – ausgezeichnet mit 16 GaultMillau-Punkten, einem MICHELIN Stern und der Ernennung von Sascha Spring zur «Entdeckung des Jahres».

Sascha Spring und sein Team haben ein Menü kreiert, das Wärme, Tiefe und Raffinesse vereint – mit französischer Eleganz, nordischer Klarheit und feinen asiatischen Akzenten. Eine Harmonie aus Techniken, Aromen und Emotionen – sinnlich, saisonal und ganz besonders.

Auch die Dessertkreationen von Jan Roth spiegeln diese winterlichen Genussreise wider – verspielt, innovativ und zum Geniessen. Süsse Arrangements, die mit Texturen, Temperaturen und überraschenden Nuancen spielen und den Abend stimmungsvoll abrunden.

Tauchen Sie ein in den Winter – es ist Zeit zu kosten, zu entdecken, zu geniessen.

Ihre Gastgeber

Anja Bühler
Gesamtleitung Gastronomie

Sascha Spring
Leitung Küche / Gourmet

Cédric Burri
Leitung Restaurant

WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

WEISSWEINE

		1 dl
Schweiz	Cuvée Seepark blanc, 2023 Alpine Weinkultur, Spiez	10
Frankreich	Sybèle Crozes-Hermitage AC blanc, 2023 J.L. Chave Sélection, Rhonetal	11
Italien	Timorasso Derthona, 2023 Colli Tortonesi, Piemont	12
	Sauvignon blanc Collio, 2023 Primosic, Friaul	9

ROSÉWEIN

Italien	Rosé 20/26 IGT, 2024 Elena Walch, Tramin	11

ROTWEINE

Schweiz	Cuvée Seepark rouge, 2023 Alpine Weinkultur, Spiez	12
	Touché Merlot, 2022 Guido Brivio, Mendrisio	13
Spanien	Doble o Nada, 2022 Bodegas Grupo Yllera, Ribera del Duero	9
Italien	Montepulciano Tatone, 2021 Terra d`Aligi, Abruzzo	11

Time to Taste – Wintergenuss am Thunersee

Stellen Sie sich Ihr Wintermenü aus den folgenden Gerichten selber zusammen.
Put together your own autumn menu from the following dishes.

3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 74
3 courses (starter, main course, dessert)

4 Gänge (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert) 89
4 courses (starter, intermediate course, main course, dessert)

Vorspeisen

Starters

Omoso Rindstatar von Jumi 26
Butterbrioche | Röstschalotte | Yuzu Kimizu | Belper Knolle

Omoso beef tatar from Jumi
Butter brioche | Roasted shallots | Yuzu Kimizu | Belper Knolle

Angebeizte Rubiger Forelle 23
Rande | Haselnuss | Buttermilch-Meerrettich

Lightly cured Rubiger trout
Beet-root | Hazelnut | Buttermilk horseradish

Federkohlsalat mit Feige[1] 14
Parmesan | Hafer-Haselnussgranola | Vanille-Balsamico

Kale salad with figs[1]
Parmesan | Oat and hazelnut granola | Vanilla balsamic vinegar

Zwischengänge

Intermediate courses

Steffisburger Kartoffel[1] 28
Konfiertes Eigelb| Lauch | Lotta's Burgunder Trüffel

Steffisburg potato[1]
Confit egg yolk | Leek | Lotta's Burgundy truffle

Kürbiscrèmesuppe[1] 16
Amaretto | Traubenkern-Öl | Brioche-Croûtons

Pumpkin cream soup[1]
Amaretto | Grape seed oil | Brioche croutons

Hauptgänge Fleisch

Main courses meat

Omoso Rindstatar von Jumi 39
Butterbrioche | Röstschalotte | Yuzu Kimizu | Belper Knolle

Omoso beef tatar from Jumi
Butter brioche | Roasted shallots | Yuzu Kimizu | Belper Knolle

Kalbskotelett mit Sherry-Schaum und Jus 62
Pommes Aligot | Französische Erbsen und Pfifferlinge

Veal cutlet with Sherry foam and juice
Pommes Aligot | French peas and chanterelles

Glasierte Lamm Haxe 52
Taleggio Bramata | Wurzelgemüse | Panko-Schnittlauch

Glazed lamb shank
Taleggio bramata | Root vegetables | Panko chive

Hauptgang Fisch

Main course fish

Frutiger Eglifilet 48
Kürbis | Mandel | Yuzu-Kosho Beurre blanc

Perch fillet from Frutigen
Pumpkin | Almond | Yuzu kosho beurre blanc

Hauptgang Vegetarisch

Main course vegetarian

Amsoldinger Fondueknöpfli[1] 38
Lauchstroh | Rosenkohl | Preiselbeeren

Amsoldinger fondue cheese knoepfli[1]
Leek straw | Brussels sprouts | Cranberries

Vitamine sind gesund, doch Kalorien schmecken besser...

Vitamins are healthy, but calories taste better...

Kaffee-Pavlova 16
Schwarzwurzel | Birne | Buttermilchsorbet

Coffee pavlova
Black salsify | Pear | Buttermilk sorbet

Süsskartoffelkuchen 16
Pastinake | Zwetschgenröster | Orangenpunsch

Sweet potato cake
Parsnip | Stewed plums | Orange punch

[1] Vegetarisch / *Vegetarian*

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.