



THE TIMELESS

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 unserem Serviceteam 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



Fabian Aebi
Leitung F&B



Sascha Spring
Executive Chef



Cédric Burri
Leitung Restaurant

WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

SCHAUMWEIN

1 dl

Italien	Prosecco DOC L'ars Brut Marsuret, Venetien	9
Italien	Moscato d'Asti Elio Perrone, Piemont	9
Italien	Franciacorta Brut Le Quattro Terre	14

WEISSWEINE

Schweiz	Cuvée Seepark blanc, 2023 Alpine Weinkultur, Spiez	10
Italien	Sauvignon blanc Collio, 2024 Primosic, Friaul	9
Spanien	Doble o Nada, 2022 Bodegas Grupo Yllera, Rueda	10

ROSÉWEIN

Italien	Cassiopea, 2024 Poggio al Tesoro, Toscana	11
Italien	I Gelsi Rosato 2024 Cantine Statti Lamezia Terme, Kalabrien	9

ROTWEINE

Schweiz	Cuvée Seepark rouge, 2024 Alpine Weinkultur, Spiez	12
Spanien	Valle de Nabal, 2024 Bodegas Naba, Ribera del Duero	10
Italien	Barbera d'Asti Tasmorcan, 2024 Elio Perrone, Piemont	11

Vorspeisen

Starter

Nüsslersalat mit Molkedressing ¹	12
Ei Crôutons Sprossen	
Wahlweise mit Speck	14
<i>Lamb's salad¹</i>	
<i>Egg Croutons Sprouts</i>	
<i>optionally with bacon</i>	
Caesar Salad mit Speck	18
wahlweise mit Poulet oder Krevette	26
<i>Caesar Salad with bacon</i>	
<i>optionally with chicken or shrimp</i>	
Seeparkplättli	23
<i>Seepark platter</i>	
Pinsa	29
Fior di Latte Rucola Parmaschinken	
<i>Pinsa</i>	
<i>Fior di Latte Garden rocket Parma ham</i>	
Pinsa ¹	29
Sauerrahm Parmesan Artischocke	
<i>Pinsa¹</i>	
<i>Sour cream Parmesan Artichoke</i>	

Hauptgänge

Main courses

Jumi's Omoso Rindfleisch-Burger 31
Speck | Steffisburger Ei | Röstzwiebeln | Schlossberger Käse | BBQ
serviert mit «Bärner»-Fries, Süsskartoffel-Frites oder saisonalem Blattsalat 36

Jumi's Omoso Beef Burger
Bacon | Steffisburger egg | Crispy onions | Schlossberger cheese | BBQ
served with «Bärner»-Fries, sweet potato fries or seasonal leaf salad

Forest Bite Burger mit Austerseitlingen¹ 29
Schlossberger Käse | Röstzwiebeln | Preiselbeeren |
Trüffel-Mayonnaise
serviert mit «Bärner»-Fries, Süsskartoffel-Frites oder saisonalem Blattsalat 34

Forest bite burger with oyster mushrooms¹
Schlossberger cheese | Crispy onions | Cranberries |
Truffle mayonnaise
served with «Bärner»-Fries, sweet potato fries or seasonal leaf salad

Loaded Panko-Krevette 21
Gochujang-Mayonnaise | Furikake | Frühlingszwiebel
Loaded panko shrimp
Gochujang mayonnaise | Furikake | Spring onion

Country Trüffel Fries¹ 16.50
Trüffel-Mayonnaise | Grana Padano | Schnittlauch
Country truffle fries¹
Truffle mayonnaise | Grana Padano | Chives

Schiacciata-Sandwich Pastrami 17
Dörrtomate | Philadelphia-Crème | Rucola
Schiacciata pastrami sandwich
Dried tomatoes | Philadelphia cream | Garden rocket

Schiacciata-Sandwich Mozzarella di bufala 16
Tomate | Pistazien-Crème | Basilikumpesto
Schiacciata mozzarella di bufala sandwich
Tomatoes | Pistachio cream | Basil pesto

Bärner Fries 14

Süsskartoffel Fries 13
Sweet potato fries

Dessert

Coupe Schweiz		14
Kaffee- und Willisauglas Willisauglas Kirsche	klein / small	10

Coupe Switzerland
Coffee ice-cream | Kirsch from Willisauglas

Coupe Heisse Liebe		15
Vanille- und Himbeer-Kompott Hafer-Crumble	klein / small	11

Coupe hot love
Vanilla ice-cream | Raspberry compote | Oat crumble

Coupe Dänemark		14
Vanille- und Schokolade Mandel Rahm	klein / small	9

Coupe Danmark
Vanilla ice-cream | Chocolate | Almond | Whipped cream

Affogato		
Vanille- oder Pistazienglas Espresso		7.50

Affogato
Vanilla or Pistachio ice-cream | Espresso

Vanille Schokolade Haselnuss	pro Kugel / per scoop	4.50
Vanille Schokolade Haselnuss	Schlagrahm 1	
	whipped cream	

Orange Erdbeere	pro Kugel / per scoop	4.50
Orange Erdbeere	Schlagrahm 1	
	whipped cream	

Alle Glacés auch als Frappé erhältlich		9
--	--	---

All ice-creams also available as frappé

	Schlagrahm 1	
	whipped cream	

Hausgemachtes aus der Vitrine/ *Homemade out of the glass case*

Kuchen / Tart		8.50
---------------	--	------

Torte / Cake		9.50
--------------	--	------

Im Glas / Desserts in a glass		8
-------------------------------	--	---



Von Hand gemachte Glacearomen für unverwechselbaren Genuss!
frisch gepflückte FRÜCHTE und reinste ZUTATEN
aus der Schweiz und der Region.

NATUR PUR! Keine Konservierungs- und Farbstoffe.

*Handcrafted ice-cream flavors for a truly unique treat!
Freshly picked FRUITS and the purest INGREDIENTS
from Switzerland and the region.*

PURE NATURE! No preservatives or artificial colors.

Deklarationen

Alle verwendeten Fleisch- und Geflügelprodukte stammen aus der Schweiz

Krevette – Vietnam

Parmaschinken – Italien

Eier – Schweiz

Brot / Feingebäck – Frankreich

¹ Vegetarisch

Declarations

All meat and poultry products used originate from Switzerland

Shrimp – Vietnam

Parma ham – Italy

Eggs – Switzerland

Bread / Pastries – France

¹ *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.