



THE TIMELESS

ABENDKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

Time to Taste – ein kulinarisches Kapitel in limitierter Auflage

Von Dienstag bis Samstagabend heissen Fabian Aebi und Sascha Spring Sie als Gastgeber herzlich willkommen und laden Sie auf eine geschmackliche Reise ein:

«Time to Taste» – ein limitiertes Degustationsmenü, inspiriert vom langsam aufblühenden Frühjahr und getragen vom Gedanken des Centric Dining, das mit 16 Gault/Millau-Punkten und einem MICHELIN-Stern prämiert wurde.

Küchenchef Sascha Spring, der als «Entdeckung des Jahres» ausgezeichnet wurde, Sous Chef Thomas Aeschbacher und das gesamte Küchenteam haben ein Menü kreiert, das Wärme, Tiefe und Raffinesse vereint – mit französischer Eleganz, nordischer Klarheit und feinen, geschmacksvollen asiatischen Akzenten. Eine Harmonie aus Techniken, Aromen und Emotionen – sinnlich, saisonal und ganz besonders.

Die Dessertkreationen sind verspielt, innovativ und zum Geniessen.

Süsse Kompositionen, die mit Texturen, Temperaturen und überraschenden Nuancen spielen und den Abend genussvoll abrunden.

Tauchen Sie ein – es ist Zeit zu kosten, zu entdecken und zu geniessen. Schön, sind Sie da!

Ihre Gastgeber



Fabian Aebi
Leitung F&B



Sascha Spring
Executive Chef



Cédric Burri
Leitung Restaurant

WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

SCHAUMWEIN

1 d l

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

Time to Taste – Genuss am Thunersee

Vorspeisen

Starters

Federkohlsalat ¹ Gepickelte Mirabellen Parmesan Hafer-Haselnuss Granola <i>Kale Salad¹</i> <i>Pickled mirabelle Parmesan Oat-Hazelnut Granola</i>	14
Rote Beete ¹ Meiringer Ziegenfrischkäse Karamellisierte Zwiebel Meerrettich <i>Red Beets¹</i> <i>Meiringer Fresh Goat Cheese Caramelized Onion Horseradish</i>	19
Burrata ¹ Feigen Trauben Rosenkohl Focaccia-Chip <i>Burrata¹</i> <i>Figs Grapes Brussels sprouts Focaccia chip</i>	19
Gebackenes Auberginentatar ¹ Alte Belper Knolle Röstzwiebel Kartoffelschaum Focaccia <i>Baked eggplant tatar¹</i> <i>Old «Belper Knolle» Roasted onions Potato foam Focaccia</i>	21
Eingelegte portugiesische Makrele Blutorange Piemonteser Haselnuss Stachelbeeren <i>Pickled Portuguese mackerel</i> <i>Blood Orange Piedmont hazelnut Gooseberries</i>	21
Gebeizter Susten Zander Sellerie Dill Shiro-Dashi Vinaigrette <i>Marinated pike-perch from Susten</i> <i>Celery Dill Shiro-Dashi Vinaigrette</i>	23

Carpaccio vom Allgäuer Reh 23
Hokkaido Kürbis | Mandarine | Honig-Traubenkernöl-Vinaigrette

Venison carpaccio
Hokkaido Pumpkin | Mandarin | Honey-Grape seed oil vinaigrette

BBQ-Omoso Rindstatar von Jumi 26
Kartoffelschaum | Alte Belper Knolle | Röstzwiebel | Focaccia

BBQ-Omoso beef tatar from Jumi
Potato foam | Old «Belper Knolle» | Crispy onions | Focaccia

Zwischengänge

Intermediate courses

Kürbis-Crèmesuppe mit Amaretto 14
Kürbiskernöl | Sauerrahm | Brioche Croûtons

Cream of pumpkin soup with amaretto
Pumpkin seed oil | Sour cream | Brioche croutons

Hotate Jakobsmuschel 18
Topinambur | Pilz | XO-Sauce

Hotate Scallop
Jerusalem artichoke | Mushroom | XO sauce

Hauptgänge

Main courses

Amsoldinger Fondue Knöpfli ¹ Lauch Preiselbeere Rosenkohl Röstmandel <i>Amsoldinger Fondue Spätzle¹</i> <i>Leek Cranberry Brussels sprouts Toasted almonds</i>	36
Gebackenes Auberginentatar ¹ Alte Belper Knolle Röstzwiebel Kartoffelschaum Focaccia Baked eggplant tatar ¹ <i>Old «Belper Knolle» Crispy onions Potato foam Focaccia</i>	37
Orientalisches Linsen Dal ¹ Ras el Hanout Joghurt Koriander Hausgemachtes Naanbrot <i>Oriental lentil dahl¹</i> <i>Ras el Hanout Soy labneh Cilantro Homemade Naan bread</i>	39
BBQ-Omoso Rindstatar von Jumi Kartoffelschaum Alte Belper Knolle Röstzwiebel Focaccia <i>BBQ-Omoso beef tatar from Jumi</i> <i>Potato foam Old «Belper Knolle» Crispy onions Focaccia</i>	46
Alpstein Pouletoberschenkel-Steak aux Chasseur Kartoffel-Senfcrème Perlzwiebel Champignon Nussbutter Beurre Blanc <i>Alpstein Chicken-thigh-steak aux Chasseur</i> <i>Potato-mustard cream Pearl onions Mushrooms </i> <i>Nut butter beurre-blanc</i>	46
Zurück in SUSU's Sommerabenteuer in Zypern Acquerello Hummer-Bisque Risotto Scampi Gebrannte Orange Parmesan <i>SUSU's summer adventure in Cyprus</i> <i>Acquerello lobster bisque risotto Scampi Burnt orange Parmesan</i>	48

Wildschweinkopf-Backen 48
Pastinake | Spitzkohl | Speck von der Metzgerei Muster | Sanddorn
Sherry-Schaum

Wild Boar Cheeks

*Parsnip | Cabbage | "Muster" butcher's bacon | Sea Buckthorn |
Sherry-foam*

Oberländer Entrecôte Café de Paris 56
Waffelkartoffel | Zweierlei Karotten | Röstzwiebel | Kalbs-Jus

Oberland Entrecôte Café de Paris

Waffle-cut potatoes | Two kinds of carrots | Roasted onions | Veal jus

Allgäuer Rehentrecôte trifft Haxen Ravioli 58
Laugenknödel | Rotkraut | Sauerkirsche | Portwein-Jus

Venison Entrecôte with Pork Knuckle Ravioli

Pretzel dumplings | Red cabbage | Sour cherries | Port wine jus

Zum Teilen für zwei

To share for two

Seezunge Meunière mit Nordseekrabben pro Person 48
Petersilienkartoffel | Champagner-Sauerkraut per Person
Spinat | Mandelbutter

Sole Meunière North Sea shrimp

Parsley potatoes | Champagne Sauerkraut

Spinach | Almond butter

Vitamine sind gesund, doch Kalorien schmecken besser...

Vitamins are healthy, but calories taste better...

Tonkabohne 14
Büschelbirne | Marroni Financier | Shiso

Tonka bean

Cluster pear | Chestnut financier | Shiso

Felcor 52% 14
Rote Beete | Vanille Chantilly | Mascarpone Eis

Felcor 52%

Red beet | Vanilla chantilly | Mascarpone ice-cream

Mango 12
Stickyreis | Thai-Basilikum

Mango

Sticky rice | Thai basil

Deklarationen

Rind / Kalb / Geflügel / Schwein – Schweiz

Eier – Schweiz

Reh – Deutschland

Wildschwein – Spanien

Makrele – Portugal

Scampi – Südafrika

Hummer – Frankreich

Nordseekrabben – Deutschland

Jakobsmuschel – Japan

Seezunge – Frankreich

Brot / Feingebäck – Frankreich

¹ vegetarisch

Declarations

Beef / Veal / Poultry / Pork – Switzerland

Eggs – Switzerland

Venison – Germany

Wild Boar – Spain

Mackerel – Portugal

Scampi – South Africa

Lobster – France

North Sea Shrimp – Germany

Scallops – Japan

Sole – France

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.