

HERZLICH WILLKOMMEN

Überraschende Kombinationen von Aroma und Geschmack

Roman Okle, 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.»

Motiviert von der Experimentierfreude und der Erfahrung verlassen wir Gewohntes und rücken in unserer saisonal und thematisch inspirierten Karte aussergewöhnliche Kombinationen von Geschmack und Aromen ins Zentrum. Sogenanntes «Foodpairing» bezeichnet die harmonische oder kontrastierende Verbindung zwischen Speisen oder auch Speisen und Getränken. So bringen wir beispielsweise gelbe Tomaten in Verbindung mit Malz-Bier. Oder vereinen Verveine-Tee mit Rind und geräucherten Kartoffeln!

Zu diesen einzigartigen Gaumenfreuden empfiehlt Philipp Albrecht sorgfältig ausgesuchte Weine. Wir möchten Sie unterhalten und sensibilisieren. Lassen Sie sich von unseren ungleichen Paarungen verführen, und teilen Sie unsere Begeisterung für die neuen kulinarischen Höhepunkte.

Ihre Gastgeber

Roman Okle, Küchenchef und Philipp Albrecht, Leiter Restaurants

Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr

dasRestaurant

IM SEEPARK

VORSPEISEN

Wulesouschinke us Ennetbürge

Wollschweinschinken, Gstaader Ziegenkäse, Wildspargeln, Holunderblüten

Show-Ylaag

Königsfisch, Wassermelone, Ahorn, Knäckebröt

Asiatische Yfluss

Sojabohne, Ingwer, Karotte, Pak-choi, Ananas, Bergamotte

SUPPEN

Klasseschi Gschmäcker

Safran, Gravad-Lamm, Apfel, Senf, Bombay Sapphire

Erfrüschend

Gelbe Tomate, Basilikum, Malzbrot, Zitronengras

FISCHGERICHTE

Inspirierend

Zander, Mönchsbart, Risina-Bohne, Sauerampfer, Macadamia-Nuss

Florians Knüller

Saibling, Quark, Rettich, Grapefruit

FLEISCHGERICHTE

SwissPrim-Chalb

Kalb³, Portobello-Pilze, Kaffee, Mais

Zarte Gnuss für Kenner

Sommerbock, Beeren, 70% Grand-Cru-Schokolade, Schüttelbrot, Zwiebelgemüse

Harmonisch

Maispoularde, Hausmacherwurst, Kräuter, Süsskartoffel, Artischocken, Erbsen

Verveine-Tee macht glücklech

Rinds-Entrecôte, Siedfleisch, Verveine-Tee, geräuchert, Stangensellerie, Pfälzer Karotten
zusätzlich CHF 7.–

FLEISCHLOSE GERICHTE

Fruchtig und chnuschprig

Reisteig, süss-sauer, Tempura-Gemüse, Papaya, Eisberg

Bio-Landei

Landei, Spinat, Blumenkohl, Belper Knolle, Vanille

SÜSSSPEISEN / KÄSE

-198 °C

Joghurt, Brombeer, Basilikum, Gurke

Erläbnis

Kirschen, Champagner, Kokos, Reis

Gwaagt

Schokolade, Aprikose, Mandel, Olivenöl

Chääs

Käsebrett von Affineur Jumi, Früchtebrot, Chutney, Gewürze, Kerne, Nüsse

dasRestaurant

IM SEEPARK

MENÜPREISE

2-Gang	59. –
Weinbegleitung	17. –
3-Gang	71. –
Weinbegleitung	25. –
4-Gang	83. –
Weinbegleitung	33. –
5-Gang	95. –
Weinbegleitung	41. –

ALS EINZELGERICHT

Vorspeise	19.50
Suppe	14. –
Fisch- / Fleischgericht	47. –
Fleischloses Gericht	30. –
Süssspeise	15.50
Käse	19.50

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