

HERZLICH WILLKOMMEN IM PARKHOTEL

Freuen Sie sich auf eine kulinarische Tour rund um den Thunersee – frisch, regional und mit viel Liebe zubereitet.

Ob unsere Klassiker, raffinierte Spezialitäten oder feine Überraschungen:
wir möchten, dass Sie bei uns einfach geniessen können.

Schön, dass Sie hier sind – lehnen Sie sich zurück und lassen Sie es sich schmecken.

Guten Appetit wünschen Ihnen ...

Patrick Schmidt, Küchenchef,

**sowie Ihr Gastgeber-Team im Service und das ganze
Parkhotel-Team.**

Halbe Portionen:

Sind bei uns möglich. Der Preisnachlass beträgt CHF 5.00

Allergien:

Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können (z.B. Laktose oder Gluten) sind auf der Karte beschrieben oder lassen Sie sich vom Servicepersonal informieren

Ernährungsform:

Wir kennzeichnen vegetarische Speisen mit dem Symbol 
Vegane Speisen werden mit dem Symbol  gekennzeichnet.

Brot-, Fleisch- und Fischdeklaration:

Die Herkunft der Brote, Fleisch- und Fischprodukte ist am Aushang, am Restaurant-Bufferet ersichtlich oder fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

HERBST DEGUSTATIONSMENU



STEINPILZ- & MORCHELTERRINE

mit mariniertem Kürbis-Schalotten-Ragout
und Nüsslisalat mit Honig-Balsamico-Dressing



KÜRBISCRÈMESUPPE

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl



MARONIRISOTTO Surf & Turf

mit Wildschweinschinken, gebratenen Riesencrevetten,
glasiertem Rosenkohl und Granatapfelkernen,
Kresse-Sprossen-Salat



SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

mit Waldpilz-Cognac-Rahmsauce,
Butterspätzli,
Rotkraut mit karamellisierten Kastanien



RAHMPARFAIT

mit Rotweibirne und Zimtmousse
garniert mit Preiselbeeren

3-Gang-Menu CHF 78

5-Gang-Menu CHF 95

SALATE & VORSPEISEN

Nüsslisalat «Nature» 	12
Nüsslisalat «Förster Art» <i>Gluten, Laktose</i> mit lauwarmem Waldpilzragout, Speckstreifen und gerösteten Kräuter-Brotwürfeln	16
Marinierter Rohkostsalat  <i>Laktose, Senf</i> Folgende Salatsaucen stehen zur Auswahl: Honig-Balsamico-Dressing  Parkhotel-Sauce  <i>Sellerie, Senf</i> Di Modena Balsamico Essig und sizilianisches Olivenöl 	15
Kürbis-Mousse <i>Gluten, Laktose</i> auf Preiselbeergelee mit geräuchertem Wildschweinschinken, karamellierte Walnuss-Crunch und Kräutersalat	16
Duett von der Steinpilz- & Morchelterriner <i>Gluten, Laktose</i> mit Kürbisragout und Nüsslisalat an Balsamico-Honig dressing	21
Maronirisotto <i>Laktose</i> mit Wildschweinschinken, glasierter Rosenkohl und Granatapfelkernen, Kresse-Sprossen Salat mit Kräuteröl	19

SUPPEN

Wildconsommé <i>Gluten, Soja, Senf, Laktose</i> mit Gemüsewürfeln, Fregola Sarda und Blattpetersilie	13
Moschus-Kürbissuppe nach Art des Hauses <i>Laktose</i> mit Granatapfelkernen, Chorizo-Chip und Schnittlauch	15
Fischcrèmesuppe Parkhotel <i>Fisch, Laktose, Sellerie, Krebstiere</i> mit Riesengarnelen-Ragout und Gemüsestreifen	21

HAUPTGÄNGE FISCH

Felchenknusperli <i>Gluten, Eier, Laktose</i>	36
Aus Schweizer Seen mariniert und frittiert, à la Chef Petersilienkartoffeln, hausgemachte Remouladensauce	
Fischerteller «Parkhotel» <i>Gluten, Laktose</i>	39
Felchenfilets aus Schweizer Seen mit Lavendel-Fischrahmsauce, Petersilienkartoffeln, glasiertem Wurzelgemüseragout	
Zanderfilet gebraten <i>Gluten, Laktose</i>	46
Estragon-Fischrahmsauce, Pilawreis, geschmorte Fenchelstreifen mit Orange	
Wolfsbarsch gebraten <i>Gluten, Laktose</i>	49
auf Waldpilz-Linsen-Wirz-Gemüse-Eintopf, Wasabi-Meerrettichschaum	



WENN ICH DEN SEE SEH, BRAUCH ICH KEIN MEER MEHR.

Haben Sie gewusst, dass der Thunersee an der tiefsten Stelle vor der Beatenbucht 217 Meter tief ist und die breiteste Stelle 3.5km misst?

Nach der letzten Eiszeit bildete sich dort, wo heute zwei Seen liegen, der so genannte Wendensee. Durch Ablagerungen von Geschiebe der verschiedenen Bergbäche (vor allem durch den Lombach und die Lutschine) bildete sich ungefähr in der Mitte des Sees eine Ebene, das „Bödeli“, auf der heute die Gemeinden Interlaken, Matten und Unterseen liegen. Diese Schwemmebene teilte den See in den Thuner- und den Brienersee.

Bei Normalwasserstand liegt der Seespiegel auf 557,8 m ü. M. Sein Hauptzufluss, die Aare, wird im Südosten vom 6 Meter höhergelegenen Brienersee gespeist und hat ein Einzugsgebiet von 2500 km².

Er ist nicht nur ein bedeutendes Trinkwasser-Reservoir für mehr als 100'000 Menschen, sondern gilt als grosser Energiespeicher und wird mit der Energiewende immer wichtiger.

Archäologen haben 2016 erstmals Teile von Pfahlbauten im Thunersee entdeckt. Bereits im Herbst 2015 wurden Reste eines Dorfes aus der Bronzezeit gefunden. Diese Funde werfen ein neues Licht auf die Siedlungsgeschichte der Region.

FLEISCH VON DER DORF-METZGEREI

Die Metzgerei Brand in Sigriswil ist seit Jahrzehnten rund um den Thunersee und darüber hinaus bekannt und beliebt. Die Qualität der Spezialitäten ist stets hervorragend und wir versuchen, wenn immer möglich, unser Fleisch von der Metzgerei Brand zu beziehen.

Ausser beim Wildfleisch (Österreich) stammt bei den aktuell aufgeführten Gerichten das Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz. Wir versuchen nicht nur bei Fleisch und Fisch, sondern auch beim Gemüse die Regionalität und Saisonalität zu berücksichtigen.

HAUPTGÄNGE FLEISCH

- | | |
|---|------------------|
| <p>Rindschmorbraten <small>Laktose</small>
 an Barolo-Kräuterjus,
 auf Kürbis-Ingwer-Kartoffelpüree, glasiertes Wurzelgemüse</p> | <p>46</p> |
| <p>Schweinefilet-Medallions <small>Eier, Gluten, Laktose</small>
 an Waldpilz-Cognac-Rahmsauce,
 Butterspätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien</p> | <p>42</p> |
| <p>Rehentrecôte tranchiert <small>Gluten, Laktose, Eier</small>
 Wildrahmsauce, Butterspätzli,
 Rotkraut mit karamellisierten Kastanien
 Mirza-Apfel gefüllt mit Preiselbeeren</p> | <p>48</p> |
| <p>Hirsch-Osso-Buco <small>Gluten, Laktose, Eier</small>
 an Schokoladen-Kaffee-Sauce
 Butterspätzli, glasierter Rosenkohl mit roten Zwiebeln
 Mirza-Apfel gefüllt mit Preiselbeeren</p> | <p>44</p> |

VEGETARISCH HAUPTGÄNGE

- | | |
|---|------------------|
| <p>Hausgemachte Falafel  <small>Soja, Sesam</small>
 Inspiriert vom Souschef Mohamed
 mit cremiger Tahini Sauce, Pilawreis
 Auberginenkaviar, konfierten Cherrytomaten
 Kresse-Sprossen-Salat mit Kräuteröl</p> | <p>32</p> |
| <p>Vegetarischer Herbsteller  <small>Gluten, Laktose, Eier</small>
 Butterspätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien,
 glasierter Rosenkohl mit Schalotten
 Waldpilze à la crème, Mirza-Apfel gefüllt mit Preiselbeeren</p> | <p>38</p> |
| <p>Maronirisotto  <small>Laktose</small>
 mit glasiertem Rosenkohl, Waldpilze und Granatapfelkerne
 Kresse-Sprossen Salat mit Kräuteröl</p> | <p>28</p> |
| <p>Herzhafter Waldpilz-Linsen-Wirz-Gemüseintopf </p> | <p>29</p> |