



BIENVENUE AU PARKHOTEL

Découvrez un voyage culinaire autour du lac de Thoue - frais, régional et préparé avec soin.

Classique, spécialité raffinée ou délicieuse surprise :
détendez-vous et savourez l'instant.

Nous sommes ravis de vous accueillir - installez-vous et profitez.

Bon appétit vous souhaitent ...

Patrick Schmidt, chef de cuisine,

**notre équipe d'accueil et de service ainsi que toute
l'équipe du Parkhotel.**

Demi-portions :

Disponibles sur demande. Une réduction de CHF 5.00 est accordée.

Allergies :

*Les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances
(p. ex. lactose ou gluten)
sont indiqués sur la carte. Notre équipe de service se tient également à votre disposition.*

Options alimentaires :

Nous signalons les plats végétariens par le symbole 

Les plats végétariens sont signalés par le symbole. 

Déclaration du pain, de la viande et du poisson :

*La provenance du pain, de la viande et du poisson est affichée près du buffet. Notre équipe se
tient à votre disposition.*

MENU DÉGUSTATION D'AUTOMNE



TERRINE DE CÈPES ET DE MORILLES

avec ragoût de courge et d'échalotes marinées
et mâche, vinaigrette miel-balsamique



VELOUTÉ DE COURGE

aux graines et à l'huile de courge



RISOTTO AUX MARRONS Surf & Turf

avec jambon de sanglier fumé, crevettes géantes poêlées,
choux de Bruxelles glacés et graines de grenade,
salade de cresson et de pousses



MÉDAILLONS DE FILET DE PORC

sauce crémeuse aux champignons des bois et au cognac,
spätzli au beurre,
chou rouge aux marrons caramélisés



PARFAIT À LA CRÈME

avec poire au vin rouge et mousse à la cannelle
garni d'airelles

Menu 3 plats CHF 78

Menu 5 plats CHF 95

SALADES & ENTRÉES

Mâche «nature»  **12**

Mâche «forestière» *Gluten, lactose* **16**
avec ragoût chaud de champignons des bois et lardons
et croûtons aux herbes grillés

Salade de crudités variées  *Lactose, moutarde* **14**

Sauces à salade au choix :

Vinaigrette miel-balsamique 

Sauce Parkhotel  *Céleri, moutarde*

Vinaigre balsamique de Modène et huile d'olive sicilienne 

Mousse de courge *Gluten, lactose* **16**
sur gelée d'airelles
avec jambon de sanglier fumé,
croquant aux noix caramélisées et salade d'herbes

Duo de terrines de cèpes & morilles *Gluten, lactose* **21**
avec ragoût de courge et mâche, vinaigrette balsamique au miel

RISOTTO AUX MARRONS *Lactose* **19**
avec jambon de sanglier et choux de Bruxelles glacés
graines de grenade et salade de cresson et pousses à l'huile d'herbes

SOUPES

Consommé de gibier *Gluten, soja, moutarde, lactose* **13**
avec brunoise de légumes, fregola sarda et persil plat

Velouté de courge musquée, façon maison *Lactose* **15**
avec graines de grenade, chips de chorizo et ciboulette

Crème de poisson Parkhotel *Poisson, lactose, céleri, crustacés* **21**
avec ragoût de crevettes géantes et julienne de légumes

Tous les prix en CHF, TVA comprise.

PLATS PRINCIPAUX - POISSONS

- Beignets de féra** *Gluten, œufs, lactose* **36**
Des lacs suisses
marinés et frits croustillants, façon du chef
pommes de terre persillées et sauce rémoulade maison
- Assiette du pêcheur « Parkhotel »** *Gluten, lactose* **39**
filets de féra des lacs suisses
avec sauce crémeuse au poisson et à la lavande,
pommes de terre persillées, et ragoût de légumes-racines glacés
- Filet de sandre poêlé** *Gluten, lactose* **46**
sauce crémeuse au poisson et à l'estragon, riz pilaf,
fenouil braisé à l'orange
- Bar poêlé** *Gluten, lactose* **49**
sur potée de champignons des bois, lentilles, chou frisé et légumes,
écume au wasabi et au raifort



QUAND JE VOIS LE LAC, LA MER NE ME MANQUE PLUS.

Saviez-vous que le lac de Thoune atteint 217 mètres de profondeur dans la baie de Beaten et mesure jusqu'à 3,5 km de large ?

Après la dernière période glaciaire, le lac de Wendel occupait l'emplacement des deux lacs actuels. Les sédiments des torrents - surtout le Lombach et la Lütschine - ont formé au milieu du lac la plaine du « Bödeli », aujourd'hui occupée par Interlaken, Matten et Unterseen. Cette plaine a séparé le lac de Thoune du lac de Brienz.

À son niveau normal, le lac se situe à 557,8 mètres d'altitude. Son principal affluent, l'Aar, est alimenté au sud-est par le lac de Brienz, situé 6 mètres plus haut. Son bassin versant couvre 2 500 km².

Le lac fournit de l'eau potable à plus de 100 000 personnes. Il constitue aussi une importante réserve d'énergie, appelée à jouer un rôle croissant dans la transition énergétique.

En 2016, des vestiges de palafittes de l'âge du bronze ont été découverts dans le lac de Thoune.

VIANDES DE LA BOUCHERIE DU VILLAGE

La boucherie Brand à Sigriswil est connue et appréciée depuis des décennies autour du lac de Thoune et au-delà. Ses spécialités sont d'une qualité irréprochable et, chaque fois que possible, nous nous approvisionnons auprès d'elle.

À l'exception du gibier provenant d'Autriche, toutes les viandes des plats actuellement proposés sont exclusivement d'origine suisse. Nous privilégions la régionalité et la saisonnalité pour la viande et le poisson, mais aussi pour les légumes.

PLATS PRINCIPAUX - VIANDES

Bœuf braisé *Lactose* **46**
avec jus aux herbes et au Barolo,
sur purée de courge, gingembre et pommes de terre,
légumes-racines glacés

Médallions de filet de porc *Œufs, gluten, lactose* **42**
sauce crémeuse aux champignons des bois et au cognac,
spätzli au beurre et chou rouge aux marrons caramélisés

Entrecôte de chevreuil tranchée *Gluten, lactose, œufs* **48**
sauce crémeuse au gibier et spätzli au beurre,
chou rouge aux marrons caramélisés, pomme Mirza farcie aux airelles

Osso buco de cerf *Gluten, lactose, œufs* **44**
avec sauce au chocolat et au café
spätzli au beurre et choux de Bruxelles glacés aux oignons rouges
pomme Mirza farcie aux airelles

PLATS PRINCIPAUX - VÉGÉTARIENS

Falafel maison à l'orientale  *Soja, sésame* **32**
Inspirés par notre sous-chef Mohamed
avec sauce tahini crémeuse et riz pilaf
caviar d'aubergine et tomates cerises confites
salade de cresson et de pousses à l'huile d'herbes

Assiette d'automne  *Gluten, lactose, œufs* **38**
spätzli au beurre et chou rouge aux marrons caramélisés,
choux de Bruxelles glacés aux échalotes
champignons des bois à la crème et pomme Mirza farcie aux airelles

Risotto aux marrons  *Lactose* **28**
avec choux de Bruxelles, champignons des bois, graines de grenade
salade de cresson et de pousses à l'huile d'herbes

Potée de champignons des bois, lentilles, chou et légumes  **29**