

# HERZLICH WILLKOMMEN IM PARKHOTEL

Begleiten Sie uns...

...auf eine kulinarische Wanderung rund um den wunderschönen Thunersee und seien Sie unser Gast. Tauchen Sie ein, in die Welt der Parkhotel-Gastronomie mit ihren regionalen Spezialitäten, der Unterwasserwelt und in die Parkhotel-Klassiker.

Wir wünschen Ihnen von Herzen einen schönen Aufenthalt. Unser Ziel ist, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, sich entspannen können und ganz fein essen!

**Patrick Schmidt**  
Küchenchef

**Mohamed Hassanan**  
Sous-Chef

**Georgina Sevcsik**  
Chef de Service

**Blerim Tafili**  
Chef de Service

und das ganze Parkhotel-Team

## **Allergien:**

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können (z.B Laktose / Gluten) informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

## **Ernährungsform:**

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

## **Brof-, Fleisch- und Fischdeklaration:**

*Die Herkunft der Brote, Fleisch- und Fischprodukte sind am Aushang am Restaurant-Buffer ersichtlich oder fragen Sie unsere Mitarbeitenden.*

# GENUSSVOLLE SOMMERGERICHTE

## VORSPEISEN

**GAZPACHO À LA CHEF** Laktose, Gluten, Fisch, Soja, Eier **15.50**  
mit Croûtons und Schnittlauch

**BURRATA MIT TOMATE**  Laktose **14.50**  
mit sizilianischem Olivenöl und Holzapfel-Balsamico mariniert  
Kräuter-Sprossen-Kressesalat

## FITNESSTELLER

**SALATELLER**  Laktose, Senf, Eier, **20.50**  
mit Tomate, Melonenschnitzen, gekochtem Ei  
und Hobelkäseröllchen

mit **Linsen-Quinoakugeln** und **Zaziki Sauce**  Laktose **27.50**

mit **gebratener Pouletbrust** und **Kräuterbutter** Laktose, Senf, Soja, Fisch **33.00**

mit **Fischknusperli von der Rubiger Forelle** und **Tatarensauce** Fisch, Ei, Soja, Gluten **36.50**

mit **Roastbeef** und **Tatarensauce** Ei, Soja, Fisch **38.50**

mit **Rindsentrecôte** und **Kräuterbutter** Laktose, Senf, Soja, Fisch **45.00**

## VORSPEISEN

**BLATTSALAT**  *Nüsse* **12.90**  
mit gerösteten Kernen und Nüssen kleine Portion 10.40

**GEMISCHTER SALAT**  *Gluten, Laktose, Senf* **14.50**  
mit knusprigen Kräuterbrotwürfeln kleine Portion 10.70

Folgende Salatsaucen stehen zur Auswahl:

Französische Salatsauce *Laktose, Eier, Senf, Fisch*

Italienische Salatsauce *Senf, Fisch*

Parkhotel Salatsauce *Senf*

Holzapfel-Balsamicoessig und sizilianisches Olivenöl

**RINDSTATAR PARKHOTEL** *Sellerie, Fisch, Senf, Gluten, Laktose* **25.80**  
vom Omoso-Jungrind, mit Cognac als Hauptgang 39.60  
gewürzt nach Wunsch; mild, würzig oder scharf  
serviert mit Toast und Butter

## SUPPEN

**BOUILLON AUSWAHL** *Eier, Gluten, Laktose, Sellerie* **8.50**  
Geflügel-, Rinds- oder Gemüsebouillon  
mit Gemüsestreifen, Flädli und Schnittlauch

**FISCHCRÈMESUPPE** *Fisch, Laktose, Sellerie, Krebstiere* **15.90**  
mit Safran und Gemüse nach Parkhotel Art als Hauptgang 24.70

# HAUPTGÄNGE FISCH

**FISCHKNUSPERLI** *Gluten, Laktose, Eier* **36.50**  
Rubiger Forellenfilets  
mariniert und frittiert nach Art des Chefs  
mit Salzkartoffeln und Tatarensauce  
kleine Portion 28.60

**FISCHERTELLER „JOHANNES“** *Gluten, Laktose* **39.50**  
mit Thunersee Felchenfilets  
Weissweinsauce  
Salzkartoffeln und Blattspinat  
kleine Portion 33.50



**POCHIERTES SAIBLINGSFILET** *Laktose, Gluten, Eier, Nüsse, Sellerie* **41.80**  
mit Spinat-Fischrahmsauce  
Eierschwämmli-Rondellen im Eierteig  
Wurzelgemüseragout  
kleine Portion 34.70

**EMMENTALER ZANDERFILETS** *Gluten, Laktose, Soja, Senf, Sesam* **43.50**  
mit fruchtiger Schweizer Currysauce  
Basmatireis Asia Style und Blattspinat  
kleine Portion 36.50

**GEBRATENE RINGGENBERGER EGLIFILETS** *Gluten, Laktose, Sellerie, Sesam, Senf* **45.50**  
mit Kräuteröl à la Chef, Erbsen-Minze-Püree  
und Basmatireis Asia Style  
kleine Portion 38.90

# HAUPTGÄNGE FLEISCH

<b>GEBRATENE POULETBRUST</b> <i>Laktose, Gluten, Eier, Sellerie</i>	<b>33.00</b>
mit fruchtiger Schweizer Currysauce	kleine Portion 25.80
Eierschwämmli-Rondellen im Eierteig	
Wurzelgemüseragout	
<b>SIGRISWILER CORDON BLEU</b> <i>Gluten, Laktose, Eier, Sellerie</i>	<b>37.00</b>
vom Schwein, gefüllt mit Sigriswiler Rauch-Rohschinken	
und Taleggiokäse	
Pommes frites und Wurzelgemüseragout	
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b> <i>Gluten, Eier</i>	<b>39.00</b>
Zitrone und Preiselbeeren	kleine Portion 33.50
Pommes frites	
<b>RINDSENTRECÔTE</b> <i>Senf, Soja, Fisch, Laktose, Sellerie</i>	<b>48.00</b>
Café-de-Paris-Butter	kleine Portion 40.30
Pommes frites und Wurzelgemüseragout	

## VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

**FALAFEL À LA MOHAMED**  *Soja, Laktose, Sesam, Senf* **31.90**  
mit Basmatireis Asia Style, dreierlei von der Aubergine und Zaziki Sauce kleine Portion 24.60

## VEGANE HAUPTGÄNGE

**INDISCHER GEMÜSE-EINTOPF MIT BASMATIREIS**  *Soja, Gluten, Sesam* **24.50**  
mit Curry, Sojasauce, Ingwer, Kokosmilch, Mungosprossen und Gemüse kleine Portion 18.50

**FALAFEL À LA MOHAMED**  *Soja, Senf, Sesam* **30.90**  
mit Basmatireis Asia Style und dreierlei von der Aubergine kleine Portion 23.60

## 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.

Bei den aktuell aufgeführten Gerichten kommt das Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz. Wir versuchen nicht nur bei Fleisch und Fisch, sondern auch bei Gemüse die Regionalität und Saisonalität zu berücksichtigen.

## 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 Wendelsee. Durch Ablagerungen von Geschiebe der verschiedenen Bergbäche (vor allem durch den Lombach und die Lütschine) 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 km<sup>2</sup>.

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.

# DIE BÄUME IM PARK

Unser Hotelpark gehört zu den schönsten Seeparks nördlich der Alpen – nicht nur wegen den alten und mächtigen Bäumen. Seit 2024 sind wir zudem Mitglied der «Garten Hotels Schweiz».

## Namen der Bäume

Links: Blutbuche (*Fagus purpurea*)  
Die Blutbuche, so genannt wegen ihrer rötlichen Blätter, ist eine Mutation der Rotbuche. Die Rotfärbung ist auf das Fehlen eines Enzymes zurückzuführen. Blutbuchen verlieren im Lauf der Vegetationsperiode die rote Farbe, sie vergrünen allmählich und sind dem flüchtigen Betrachter im Herbst kaum noch als Blutbuchen zu erkennen.

Rechts und hinten: Riesenmammutbaum (*Sequoiadendron giganteum*)  
gehört zu den Zypressengewächsen und ist an den Westhängen der Sierra Nevada in Kalifornien beheimatet. Der Riesenmammutbaum ist ein immergrüner Baum, der Wuchshöhen von bis zu 95 Meter und einen Stammdurchmesser von bis zu 17 Meter an der sehr weit ausladenden Basis erreichen kann.

Bis am 26. Juli 2019 prägte eine wunderschöne, 120-Jahre alte Lawson Scheinzypresse (*Chamaecyparis*) unseren Park. Diese wurde jedoch Opfer eines verheerenden Unwetters. Der Fallwind mit über 100 km/h vom Sigriswilergrat kommend, entwurzelte den schönen und gesunden Baum und brachte ihn innert 2 Sekunden zu Fall.

Den schönen und mächtigen Stamm haben wir nun veredelt und konnten mit einem einheimischen Schreiner wunderschöne und einzigartige Tische schreinern. Diese zieren nun unter anderem die neuen Hotelzimmer.