

# 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 weite Welt der Parkhotel-Gastronomie mit ihren regionalen Spezialitäten, der Unterwasserwelt des Thunersees und anderen Gewässern und in die Parkhotel-Klassiker.

Ihr Blick schweift über den See, links von Merligen bis rechts auf den Spiezberg und Einigen. Haben Sie gewusst, dass in Merligen das Boot unseres Berufsfischers angetaut ist? Dass die Gemeinde Sigriswil aus 11 Ortschaften besteht? Oder dass der Thunersee vor der Beatenbucht 217 m tief ist? Nachfolgend finden Sie viel Wissenswertes über die Region mit all ihren leckeren Gerichten und geniessen Sie die Natur an den Gestaden des Thunersees.

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

Beat Bühler  
Gastgeber

Patrick Schmidt  
Küchenchef

Jon Roksa  
Maître d'hôtel

und das ganze Parkhotel-Team

## **Allergien:**

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

## **Fleisch- und Fischdeklaration:**

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

## WINTER DEGUSTATIONSMENU

Bündner Lachs I Pepe valle maggio I Fenchel I  
Honig-Quark Mayo I Safran



Ochsenschwanz



Kalbsfilet I Trüffel I Mais Fulehung I Patisson

oder

Thunersee Felchen I Kartoffel I Spinat I  
Eigelb I Topinambur

oder

Shakshuka (Israelisches Vegigericht)



Ziegenkäse St. Maure I Nuss-Kernenbrot I  
Chutney I Oro Dolce



Schokoladentarte blonde I  
Passionsfrucht I Birne

5-Gänge: CHF 90.00  
4-Gänge: CHF 79.00  
3-Gänge: CHF 68.00

## WINTERSPECIALS

### **NÜSSLISALAT PARKHOTEL** 15.50

mit gebratenen Specktranchen, gehacktem Ei  
Granatapfelkernen und Kürbiskernen

ohne Speck  14.00

### **ORANGENCARPACCIO** 18.50

mit Akazienhonig und Szechuan Pfeffer  
rote Zwiebelringe, Litchopetersilienstreifen  
Ziegenkäse St. Maure «Grottini» im Nuss-Kernen-Brotkleid

### **KÜRBISCRÈMESUPPE** 12.50

mit seinen Essenzen

### **GELBERBSENSUPPE** 12.00

mit getrockneten Chorizostreifen

### **BÜNDNER LACHSTRANCHE** 44.00

in Lebkuchenkruste an Honig-Senfsauce kl. Portion 38.00  
mit Pastinaken-Süßkartoffelpüree und Fenchel-Orangenragout

### **WOLFSBARSCHFILET EARL GREY** 42.50

in Earl Grey mariniert mit Venere-Risotto kl. Portion 36.50  
und glasierter Randen

### **COQ AU VIN** 34.50

mit Salzkartoffeln und Naanbrot  
serviert in der Suppenschale

### **SCHWEIZER ENTENBRUST** 44.50

gebraten an Soja-Honigsauce kl. Portion 38.00  
mit chinesischen Eiernudeln und geschmortem Rotkraut

### **FEIGEN-RACLETTE-KISSEN** 26.00

mit Kürbisrisotto kl. Portion 21.00

### **ALPENKRÄUTER-TOFU** (vegan) 29.00

gebraten im Belugalinseneintopf kl. Portion 24.00  
mit saisonalem Gemüse und Naanbrot

## SALATE

**BLATTSALAT**  **12.50**

mit gerösteten Kernen und Nüssen

**GEMISCHTER SALAT**  **14.50**

mit knusprigen Kräuterbrotwürfeln

Folgende Salatsaucen stehen zur Auswahl:

Französische Salatsauce, italienische Salatsauce,  
Parkhotel Salatsauce oder Essig und Olivenöl

**AVOCADO-MANGOSALAT** **19.50**

mit gebratenen Riesencrevetten und Koriander  
an Sesamvinaigrette

## VORSPEISEN

**RINDSTATAR PARKHOTEL** **23.50**

Vom Omoso- Jungrind, mit Cognac als Hauptgang 36.00  
gewürzt nach Wunsch; mild, würzig oder scharf  
serviert mit Toast und Butter

**MARINierter BERNER SAIBLING** **19.50**

mit seinem Tartar und Forellenkaviar  
an Senfsauce, Sauerrahm und Kräuterblätter

## SUPPEN

**FISCHCREMESUPPE** **14.50**

mit Safran und Gemüse nach Parkhotel Art als Hauptgang 25.00

## NATÜRLICH F(R)ISCH FISCH VOM MERLIGER BERUFSFISCHER

Sie sehen es auf der Seite gegenüber: Unser Fisch stammt mehrheitlich aus der Region.

Fisch ist Chef-Sache: Beat Bühler, unser Gastgeber, ist leidenschaftlicher Angler und geht – wenn er Zeit findet – gerne auf den See oder an den Bach zum Angeln. Einer seiner Freunde ist Johannes von Gunten, der einzige Berufsfischer an der Sonnenseite des Thunersees. Das Parkhotel Gunten geniesst das Privileg, dass wir von Ihm mit Thunersee-Fisch beliefert werden. So können wir garantieren, dass die Felchen ausschliesslich aus dem Thunersee stammen. Unsere Gäste schätzen dies sehr und wir können mit Stolz behaupten, dass dies einzigartig in der Region ist. Johannes von Gunten ist sehr auf Nachhaltigkeit bedacht und so erstaunt es nicht, dass wir auch mal kein Fisch vom Thunersee anbieten können.

Übrigens: Im Thunersee gibt es von den bekanntesten Speisefischen vor allem Felchen, Egli (=Flussbarsch), Hecht, Saibling, Seeforellen und Hasli (=Rotauge). Da der See kalt und relativ nahrungsarm ist, beheimatet er (noch) keine Zander.

2020 hat für den Berufsfischer nach drei mageren Jahre wieder einmal sehr gut begonnen. Einzig der Absatz war schwierig – kein Wunder, wir hatten ja keine Gäste. Daher können Sie unsere Fische, insbesondere die Felchen aus dem Thunersee mit gutem Gewissen konsumieren.

## FISCH-HAUPTGÄNGE

### **FISCHERTELLER „JOHANNES“**

**37.00**

mit Thunersee Felchenfilets  
an Weissweinsauce  
mit Salzkartoffeln und Spinat

kl. Portion 31.00

### **FISCHKNUSPERLI**

**28.00**

Thunersee Felchenfilets mariniert und frittiert  
nach Art des Chefs mit Salzkartoffeln und Tartarsauce

kl. Portion 19.50

### **GEBRATENES ZANDERFILET**

**41.00**

An roter Curry-Kokos-Sauce  
und Süsskartoffelpagheti  
mit glasierten Kefen und Jasminreis

kl. Portion 26.50



## FLEISCH VOR DORF-METZG

Die Metzgerei Brand in Sigriswil ist um den ganzen See und darüber hinaus bekannt – wenn nicht sogar in der ganzen Schweiz. Die Qualität der Spezialitäten ist schlicht fantastisch. Wir versuchen, wenn immer möglich, unser Fleisch von Brand's zu beziehen.

Dazu kommt, dass unser Küchenchef die Fleisch-Reifung sehr gut beherrscht. Bei uns finden Sie nicht nur Entrecôte und Co., sondern auch Gerichte, welche es auch verdient haben auf der Karte zu erscheinen – überzeugen Sie sich selbst!

## FLEISCH- HAUPTGÄNGE

### **RINSENTRECÔTE**

**44.50**

mit Café-de-Paris-Butter  
Pommes frites und Saisongemüse

kl. Portion 31.50

### **ORIGINAL WIENER SCHNITZEL**

**42.00**

vom Kalb mit Zitrone und Preiselbeeren  
und Pommes frites

kl. Portion 28.00

### **SIGRISWILER CORDON BLEU**

**36.50**

vom Schwein, gefüllt mit Sigriswiler Rauchschinken  
und Taleggio-Käse mit Pommes frites  
und Saisongemüse

### **SCHWEINSSTEAK**

**29.00**

an Champignonrahmsauce  
mit Nudeln und Gemüsebouquet

kl. Portion 24.00

### **48H NIEDERGEARTE RINDSRIPPE ASADO**

**38.00**

mariniert mit Barbecue-Sauce  
mit Kräuter-Knoblauch-Kartoffelstampf  
und konfierte Cherrytomaten



## 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 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. Der Thunersee hat ein Einzugsgebiet von 2500 km<sup>2</sup>.

Sein Hauptzufluss, die Aare, wird im Südosten vom 6 Meter höhergelegenen Brienersee gespeist.

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.

## VEGETARISCHER HAUPTGANG

### **FALAFEL A LA MOHAMED**

**28.00**

auf Gemüse-Bulgur und Zazikisauce  
mit Aubergine-Chip

kl. Portion 24.00

## FITNESSTELLER

### **FITNESSTELLER**

**16.50**

Salatteller mit Melonenschnitz, gekochtem Ei, mit Frischkäse gefüllten  
Hobelkäserollen und Tomaten

mit Schweinssteak und Kräuterbutter

**24.50**

mit Fischknusperli und Tartar Sauce

**28.50**

mit Rindsentrecôte und Kräuterbutter

**36.50**

## DIE BÄUME IM PARK VOM PARKHOTEL GUNTEN

Unser Hotelpark gehört zu den schönsten Seeparks nördlich der Alpen – nicht nur wegen den alten und mächtigen Bäumen...

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, Wuchshöhen von bis zu 95 Meter und einem 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 Sigriswiler-Grad 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 unsere neuen Hotelzimmer.