

SALATE

BLATTSALAT	8.50
Gemischte Blattsalate mit knusprigen Kräuterbrotwürfeln	Kl. Portion 7.00
GEMISCHTER SALAT	9.50
Gemischte Blatt- und Gemüsesalate mit gerösteten Kernen	Kl. Portion 8.00
MEDITERRANER HAUSSALAT	10.50
mit Rucola, Trevisano, Melone, Oliven, Tomate und Gurke	Kl. Portion 9.00

Folgende Salatsaucen stehen zur Auswahl:

Französische Salatsauce, italienische Salatsauce, Parkhotel Salatsauce oder Essig und Öl mit Gewürzen

VORSPEISEN

SCHOTTISCHER LACHS	14.00
Tartar vom hausmarinierten Lachs mit Schalotten, Dill, Kapernäpfeln und Toast	Hauptgang 24.00
FARFALLE MIT EIERSCHWÄMMLI	14.00
mediterranes Gemüse und Peccorino	
MELONE MIT BÜNDNER ROHSCHINKEN	14.00
mariniert mit weissem Portwein	Hauptgang 24.00
TOMATE MIT SCHANGNAUER BÜFFELMOZZARELLA	14.00
mit hausgemachtem Pesto und Balsamico di Modena	Hauptgang 24.00

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Kräuterflädli

9.50

mit Sherry und Gemüsewürfeln

10.50

GAZPACHO

9.50

würzige spanische Gemüsesuppe kalt serviert

mit Knoblauch-Rosmarin-Brot-Chips

TOMATENSUPPE

9.50

kräftige Tomatensuppe mit Pesto Knusper

VEGETARISCHE GERICHTE

SPANISCHE TORTILLA

24.00

Eieromelette mit Kartoffeln und Tomate mit Peperoni Chili Shot

FARFALLE MIT EIERSCHWÄMMLI

28.00

mediterranes Gemüse und Peccorino

Kl. Portion 24.00

BASMATIREIS-ZIGARREN

26.00

mit Kokosnuss, auf asiatischem Gemüsebeet

an Thaicurryschaum

Kl. Portion 22.00

SALATTELLER

18.00

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate mit Früchten

Ei und Blätterteigstange, Salatsauce nach Wahl

FISCHGERICHTE

GRABENMÜHLE FORELLENFILET **36.00**
pochiert mit Sommerkräutern an Tomaten-Coulis
Gemüseravioli im Spinatteig Kl. Portion 31.00

VIETNAMESISCHE RIESENKREVETTEN **36.00**
gebraten auf asiatischem Gemüse an Thaicurry-Schaum
Basmatireis-Zigarren

SCHOTTISCHER LACHS **35.00**
gedämpft auf Linguine al nero di Sepia mit Rucola
an Sigriswiler Gewürzspeck-Schaum Kl. Portion 30.00

FRUTIGER STÖRFILET **49.00**
gebraten auf Bramata mit Ratatouillegemüse und Peperoni-Schaum

**Alle Fischgerichte können Sie auch als Fitness Teller bestellen.
Anstelle Beilage und Gemüse servieren wir Ihnen eine reich-
haltige Salatauswahl mit Früchten und Salatsauce nach Wahl.**

Wenn nicht anders deklariert, ist unser Fisch aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

FLEISCHGERICHTE

FRANZÖSISCHE POULETBRUST 29.00
mit Olivenkern, Tessiner Polentataler
Ratatouillegemüse und Peperoni-Schaum

ISLÄNDISCHES PFERDEFILETSTEAK 180 GRAMM 38.00
mariniert mit Knoblauch, Rosmarin und Chili
Kartoffel-Tomaten-Moussline, Sommergemüse

SCHWEINSSTEAK 200 GRAMM 36.00
mit Käse überbacken, an Senfsauce
Gemüseravioli im Spinatteig

KALBSGESCHNETZELTES 38.00
mit Eierschwämmli an Rahmsauce mit Rösti Kl. Portion 33.00

IRISCHES RINDSENTRECÔTE 220 GRAMM 49.00
an Cognacrahmsauce
Kartoffelkuchen und Bohnengemüse

**Alle Fleischgerichte können Sie auch als Fitness Teller bestellen.
Anstelle Beilage und Gemüse servieren wir Ihnen eine reich-
haltige Salatauswahl mit Früchten und Salatsauce nach Wahl.**

Wenn nicht anders deklariert, ist unser Fleisch aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

KLASSIKER

BERNER RÖSTI	24.50
Rösti mit Speck und Zwiebeln Schweinsbratwurst, Hamme und Spiegelei	
POULETFLÜGELI IM KÖRBLI	28.00
Sieben würzige Pouletflügeli auf Pommes frites mit Curry-, Cocktail- und Barbecue-Dippsaucen	
SCHWEINSRAHMSCHNITZEL	30.00
an Rahmsauce mit oder ohne Champignons Nüdeli und Gemüse garnitur	Kl. Portion 25.50
THUNERSEE FELCHENFILET KNUSPERLI	36.00
im Pistazien-Bierteig gebacken mit Tataren- und Chilisauce, Salzkartoffeln	Kl. Portion 30.00
WIENER SCHNITZEL	38.00
paniertes Kalbsschnitzel Pommes frites und Gemüse garnitur	Kl. Portion 32.50
PARKHOTEL CORDON BLEU	40.00
paniertes Kalbsschnitzel mit Hamme und Greyerzerkäse gefüllt Kartoffelkuchen und Gemüse garnitur	

Pouletflügeli und Thunersee Felchenfilet Knusperli können Sie auch als Fitness Teller bestellen. Anstelle Beilage und Gemüse servieren wir Ihnen eine reichhaltige Salatauswahl mit Früchten und Salatsauce nach Wahl.

Wenn nicht anders deklariert, ist unser Fleisch aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SPEZIALITÄTEN

SPIESS AUF HEISSEM STEIN

Fleischspiesse zum Selbermachen. Bereiten Sie Fleischstücke auf dem heissen Speckstein ganz nach Ihrem Geschmack selber zu.

GOURMETSPIESS **40.00**
Australisches Lammfleisch
Rindfleisch
Pouletfleisch

SEEPARKSPIESS **41.00**
Rindfleisch
Kalbfleisch
Schweinefleisch

GEFLÜGELSPIESS **38.00**
Pouletfleisch
Französisches Truthahnfleisch
Südafrikanisches Straussenfleisch

BEILAGEN
Salatteller
Reis, Pommes frites oder Kartoffelkroketten (nach Wahl)
Verschiedene hausgemachte Saucen

Wenn nicht anders deklariert, ist unser Fleisch aus der Schweiz.
Lamm kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SPEZIALITÄTEN

BA BOU CHI

Fondue Bacchus – Fondue Bourguignonne – Fondue Chinoise

Ab 2 Personen, à discrétion

p. P. 50.00

Ein Festmahl für alle Sinne – lukullisch, üppig und wunderbar abwechslungsreich! Wir servieren Ihnen drei verschiedene Fleisch- und Fischfondues mit reichhaltigen Beilagen und köstlichen, hausgemachten Saucen.

FLEISCH

Rindfleisch

Kalbfleisch

Pouletfleisch

Australisches Lammfleisch

Südafrikanisches Straussenfleisch

FISCH

Holländischer Claresse Wels

Norwegischer Lachs

Vietnamesische Riesenkrevetten

BEILAGEN

Salatteller

Reis, Pommes frites oder Kartoffelkroketten (nach Wahl)

Verschiedene hausgemachte Saucen

Wenn nicht anders deklariert, ist unser Fleisch/Fisch aus der Schweiz.
Lamm kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SPEZIALITÄTEN

CHILI

Unsere neuste Kreation aus der Küche. Ein Chili wie es die Cowboys in Texas und in Mexiko in den Weiten des wilden Westens gegessen haben. Das Gericht geht auf die Küche der Inkas, Azteken und Mayas zurück. Bekannt wurde es zur Zeit der Texas-Republik in San Antonio, als die Frauen, so genannte "Chili Queens", den Eintopf nachts im Laternenschein für die Bürgermiliz kochten.

Unsere Chilis bestehen aus Kartoffeln, Peperoni, Zwiebeln, Sellerie, roten Bohnen und Mais.

Rindfleisch Chili **29.50**
mit zarten Schweizer Rindshohrückenfiletwürfeln

Lammfleisch Chili **29.50**
mit schmackhaften neuseeländischen Lammrückenwürfeln

Vegetarisches Chili **24.50**
mit knackigen Kichererbsen

Beilagen

Nachips (knusprige Chips aus Mais)

Und damit Sie Ihr Chili nach Ihrem Geschmack würzen können, servieren wir zusätzlich verschiedene Würz- und hausgemachte Saucen dazu.

Wenn nicht anders deklariert, ist unser Fleisch aus der Schweiz.
Lamm kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

DESSERT „AUS LIEBE ZUM GENUSS“

SOMMERBEEREN	9.80
mariniert mit Cointreau und Brätzeli mit Rahm	11.00
COUPE "SUMMER TIME"	10.30
Eine Kugel Vanille- und Erdbeereis mit marinierten Sommerbeeren, Rahm und Brätzeli	kleine Portion 8.20
OMA'S CHRISI GUGELHUPF	12.50
mit Holunderblüten Granité und Caraïbe Schokoladensauce	
DREIERLEI CREME CATALANE	11.00
Vanille, Johannisbeere, Kokos - Grüntee	
WALDMEISTER SOMMERBEEREN "GAZPACHO"	12.50
mit weissem Pfirsichsorbet	

DESSERT „KLASSIKER“

FRUCHTSALAT	9.00
hausgemacht mit Brätzeli mit Rahm	10.50
FRÜCHTETELLER "PARK"	9.50
verschiedene geschnittene Früchte	
KARAMELKÖPFLI	8.50
mit Rahm, Früchten und Brätzeli	
BRÖNNTI GREMÄ	9.00
Gebrannte Creme mit Rahm und Brätzeli	kleine Portion 8.00
SCHOKOLADENMOUSSE ZARTBITTER	12.50
mit eingelegten Mirabellen und Holunderblüten Granité	
DESSERTVARIATION	15.00
verschiedene Köstlichkeiten vereint auf einem Teller	