



HERZLICH WILLKOMMEN IM PARKHOTEL

Die Küche des Parkhotels ist marktfrisch, ideenreich und genüsslich. Unsere erfahrenen Köche prägen die Qualität, sie bereiten alle Gerichte mit Aufmerksamkeit und Eleganz zu.

Patrick Leisebach leitet mit viel Geschick die Küchenbrigade und entwickelt regelmässig neue Kompositionen für unsere Gäste.

Wir sind stolz, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen gemütliche Stunden im 100-jährigen Parkhotel mit seinem mediterranen Garten und der herrlichen Aussicht.

Anne-Lise & Philemon Zwygart und alle Mitarbeiter

SALATE

BLATTSALAT	8.80
Gemischte Blattsalate mit knusprigen Kräuterbrotwürfeln	Kl. Portion 7.20
GEMISCHTER SALAT	9.80
Gemischte Blatt- und Gemüsesalate mit gerösteten Kernen	Kl. Portion 8.20
NÜSSLERSALAT	10.50
mit Ei und Sprossen	Kl. Portion 9.00
mit Ei, Speck und Knusperbrotwürfeln	12.50
	Kl. Portion 10.50

Folgende Salatsaucen stehen zur Auswahl:

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

VORSPEISEN

SCHOTTISCHER LACHS	14.00
hausmariniert auf Kräuter-Pfannkuchen mit Meerrettich-Sauerrahm und winterlichem Salat	
RINDSTARTAR PARKHOTEL	16.00
mit Cognac, gewürzt nach Wunsch, mild, würzig oder scharf serviert mit Blattsalaten und Toast	
GERÄUCHERTES GRABENMÜHLE FORELLENFILET	19.00
mit Apfel-Meerrettich-Schaum, Kapernäpfeln, Zitrone und Toast	
BURGUNDER TRÜFFEL RISOTTO	21.00
mit Radicchio und Erbsensprossen	
TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA MIT FLUSSKREBSEN	19.00
an Hummerschaumsauce	

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Kräuterflädli

9.50

mit Sherry und Gemüsewürfeln

10.50

GEWÜRZTRAMINER CREMESUPPE

12.50

mit Hechtklösschen und Rosmarin-Honig-Schaum

SUURCHABIS CREMESUPPE

11.50

mit Weinkäse-Zigarillo

MEDITERRANE MUSCHELSUPPE

10.50

mit Knoblauchbaguette

VEGETARISCHE GERICHTE

RANDEN LASAGNE

28.00

mit eingelegten Oliven

BURGUNDER TRÜFFEL RISOTTO

34.00

Mit Radicchio und Erbsensprossen

Kl. Portion 29.00

KÜRBISQUICHE MIT HASELNÜSSEN

25.00

mit Apfelrotkraut und Rosmarin-Honig-Schaum

FISCHGERICHTE

THUNERSEE FELCHENFILETS "SALTIMBOCCA"	36.00
gebraten mit Salbei und Pancetta an Tomaten-Coulis Safrantagliatelle und winterliches Gemüse	Kl. Portion 31.00
GRABENMÜHLE FORELLENFILET	36.00
konfiert und hausgeräuchert an Blutorangensauce Schwarzer Venere Reis und winterliches Gemüse	Kl. Portion 31.00
NEUENBURGER SEESAIBLINGSFILET	38.00
pochiert an weisser Portweinsauce Pilawreis und winterliches Gemüse	Kl. Portion 32.50
WALLISER ODER THUNERSEE EGLIFILETS (JE NACH FANG)	44.00
gebraten an brauner Butter mit Hasel-, Cashew- und Baumnüssen Salzkartoffeln und winterliches Gemüse	

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

FLEISCHGERICHTE

FRANZÖSISCHE ENTENBRUST	38.00
gebraten im Ofen an Orangen-Balsamico-Jus Randenrisotto und winterliches Gemüse	
RINDSHOHRÜCKENFILETSTEAK	39.00
an Rahmsauce mit 16-jährigem Rauch-Whisky Mousseline-Kartoffeln und winterliches Gemüse	
SCHWEINESTEAK MIT NÜSSEN	36.00
an Lenker Berg Bleu Sauce Tagliatelle al Nero die Sepia und winterliches Gemüse	
KALBSGESCHNETZELTES	39.00
an Steinpilzrahmsauce mit Rösti	Kl. Portion 33.50
SCHOTTISCHER HIGHLAND REHRÜCKEN	44.00
auf Mousseline-Kartoffeln mit Tonka-Bohnen aromatisiert an kräftigem Wildjus und winterliches Gemüse	

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

KLASSIKER

BERNER RÖSTI	25.00
Rösti mit Speck und Zwiebeln Schweinsbratwurst, Bauernschinken und Spiegelei	
SCHWEINSRAHMSCHNITZEL	30.00
an Rahmsauce mit oder ohne Champignons Tagliatelle und winterliches Gemüse	Kl. Portion 25.50
WIENER SCHNITZEL	38.00
paniertes Kalbsschnitzel und Pommes frites	Kl. Portion 32.50
PARKHOTEL CORDON BLEU	40.00
paniertes Kalbsschnitzel mit Bauernschinken und Greyerzer Käse gefüllt Rosmarin-Bratkartoffeln und winterliches Gemüse	
ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS 250 GR	44.00
mit Café de Paris überbacken und Pommes frites	
RINDSTARTAR PARKHOTEL	39.00
mit Cognac, gewürzt nach Wunsch, mild, würzig oder scharf serviert mit Blattsalaten und Toast	

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 41.00

Pouletfleisch
Truthahnfleisch
Straussenfleisch

BEILAGEN

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

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

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

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.

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.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

GOURMET MENU

GEBRATENES ALASKA SOCKEYE WILDLACHS MEDAILLON

auf Kräuter-Pfannkuchen serviert mit Herbstsalaten und Meerrettich-Sauerrahm

La Trémaille AOC

SAUERKRAUTCREMESUPPE MIT WEINKÄSE-ZIGARILLO

RANDEN VARIATION

Zartfliessendes Risotto, Flan-Würfel und Chips von dreierlei Randen

Rosa Mati 2007

SCHOTTISCHER HIGHLAND REHRÜCKEN

auf Mousseline-Kartoffeln mit Tonka-Bohnen aromatisiert
an kräftigem Wildjus mit herbstlichem Gemüse

Ebo Val di Cornia 2008

GEEISTER MARONI GUGELHUPF

serviert mit Zwetschenröster

Kaffee/Tee

Ab 2 Personen

p. P. 105.00

inkl. 4 dl auserlesene Weine, Mineralwasser und ein Kaffee/Tee

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.