

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 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!

Beat Bühler
Gastgeber

Patrick Schmidt
Küchenchef

Jacques Aellig
F&B Manager

und das ganze Parkhotel-Team

Bei Rückfragen oder Anregung:
Beat Bühler / b.buehrer@parkhotel-gunten.swiss

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-Bufferet ersichtlich oder fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

DEGUSTATIONSMENU

SPARGEL-ERDBEERSALAT ✓

mit Rucola, Spinat, Sprossen, Fetakäse
und geröstete Pinienkernen
an Sweet-Chili-Dressing

Laktose, Nüsse



GRÜNE SPARGEL-ERBSENSUPPE ✓

mit Estragon und Sauerrahm

Laktose



MORCHEL-TRIANGOLI ✓

an Sherry-Rahmsauce
zweifarbige Spargelspitzen glasiert
frittierter Salbei und Bärlauchöl

Laktose, Gluten, Eier



LAMM-NIERSTÜCK

an Bärlauch-Hollandaise
Kartoffelstampf mit fermentiertem Knoblauch
glasierter zweifarbiger Spargel

Laktose, Gluten, Eier



HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENSORBET

mit Swiss Mountain Cold Brew Coffee Liqueur von Interlaken
und Karamell-Birnen



HOLUNDERBLÜTEN PANNA COTTA

mit frischem Erdbeerpüree und Rhabarberkompott

Laktose



6-Gang-Menu CHF 115

Das Menu ist von unseren Köchen mit viel Herzblut zusammengestellt,
daher wird das Degustationsmenu ausschliesslich in dieser Komposition angeboten.

Für Beilagen Änderungen, verrechnen wir CHF 5.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SALATE

BLATTSALAT  Nüsse		12.90
mit gerösteten Kernen und Nüssen	kleine Portion	10.40
GEMISCHTER SALAT  Gluten, Laktose, Sellerie, 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

VORSPEISEN

AVOCADO-MANGOSALAT  Sesam, Koriander, Soja		12.60
mit Koriander auf Rettich-Carpaccio		
AVOCADO-MANGOSALAT <i>Krustentiere, Sesam, Fisch, Koriander, Soja</i>		16.60
mit Koriander und gebratenen Riesenscrevetten an Sesamvinaigrette	als Hauptgang	23.20
RINDSTATAR PARKHOTEL		25.80
vom Omoso-Jungrind, mit Cognac gewürzt nach Wunsch; mild, würzig oder scharf serviert mit Toast und Butter	als Hauptgang	39.60

SUPPEN

BOUILLON AUSWAHL (Geflügel, Rind, Gemüse) <i>Eier, Gluten, Laktose</i>		8.50
mit Gemüsestreifen, Flädli und Schnittlauch		
FISCHCREMÈSUPPE <i>Fisch, Laktose, Sellerie</i>		15.90
mit Safran und Gemüse nach Parkhotel Art	als Hauptgang	24.70

FISCH-HAUPTGÄNGE

GEBRATENE RINGGENBERGER EGLIFILETS <i>Gluten, Laktose, Sellerie, Senf</i> auf Selleriepüree mit Wurzelgemüsewürfeln Asia-Jasminreis und Kräuteröl a la Chef	kleine Portion	45.50 38.90
FISCHERTELLER „JOHANNES“ <i>Gluten, Laktose</i> mit Thunersee Felchenfilets Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat	kleine Portion	39.70 33.10
FISCHKNUSPERLI <i>Gluten, Laktose</i> Schweizer Felchenfilets mariniert und frittiert nach Art des Chefs mit Salzkartoffeln und Tatarsauce	kleine Portion	34.50 28.60
GEBRATENES EMMENTALER ZANDERFILET <i>Gluten, Laktose, Soja, Senf</i> mit süsser Soja-Fischcremesauce Asia-Jasminreis und Blattspinat	kleine Portion	43.50 36.50
POCHIERTES SAIBLINGSFILET <i>Laktose, Gluten, Eier</i> Estragon-Weisswein-Fischsauce Gemüsebulgur und Blattspinat	kleine Portion	41.80 34.70



FLEISCH-HAUPTGÄNGE

RINDSENTRECÔTE <i>Senf, Soja, Fisch, Sellerie</i>		48.00
Café-de-Paris-Butter	kleine Portion	40.30
Pommes frites und Gemüseragout		
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL <i>Gluten, Laktose, Ei</i>		37.00
Zitrone und Preiselbeeren	kleine Portion	33.70
Pommes frites		
SIGRISWILER CORDON BLEU <i>Gluten, Laktose, Eier, Sellerie</i>		37.00
vom Schwein, gefüllt mit Sigriswiler Rauch-Rohschinken und Taleggiokäse		
Pommes frites und Gemüseragout		
GEBRATENE POULETBRUST SUPREME <i>Laktose, Gluten, Eier, Sellerie</i>		33.00
Bärlauch-Rahmsauce	kleine Portion	28.30
Bio-Eiernudeln und Gemüseragout		

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

ORIGINAL CHANA MASALA  *Gluten, Laktose, Ei, Sesam* **29.50**
Indisches Kichererbsencurry mit Samosas kleine Portion 23.40
Jasminreis und Koriander-Minze-Joghurtsauce

FALAFEL A LA MOHAMED  *Gluten, Laktose, Sellerie, Sesam* **31.90**
Gemüsebulgur, dreierlei von der Aubergine kleine Portion 24.60
und Zazikisauce

VEGANE HAUPTGÄNGE

FALAFEL A LA MOHAMED  *Gluten, Sellerie, Sesam* **31.90**
Jasminreis und dreierlei von der Aubergine kleine Portion 24.60

INDISCHER GEMÜSE-EINTOPF MIT JASMINREIS  *Soja* **22.50**
mit Curry, Sojasauce, Ingwer, Kokosmilch, kleine Portion 16.90
Mungosprossen und Gemüse

OMAS LINSENEINTOPF  **21.50**
mit Wurzelgemüse, Kartoffeln, Linsen, Petersilie kleine Portion 16.90
und veganem Sauerrahm

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 der Metzgerei Brand 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!

Bei den aktuell aufgeführten Gerichten kommt das Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz. Wir versuchen nicht nur bei Fleisch und Fisch sondern auch bei Gemüse und Co. 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 km².

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.

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, 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.