



RESTAURANT
Dampfschiff

Speisekarte Nr. 114

seit Mai 2014

Terroir-Küche – Geschmack der Region

Die Terroir-Küche verbindet kulinarische Tradition mit regionaler Authentizität. Sie steht für nachhaltige, saisonale Zutaten direkt aus der Umgebung – von frischen Alpenkräutern über Bergkäse bis hin zu lokalem Fleisch und Fisch. Jedes Gericht erzählt die Geschichte der Landschaft, des Bodens und der Menschen, die diese Produkte mit Leidenschaft herstellen.

Erleben Sie den einzigartigen Geschmack unserer Region – natürlich, ursprünglich und mit Liebe zubereitet. Unsere Streifzug Menus sind mit oder ohne Tier erhältlich.

5-Gang-Menu	bis 20.30h bestellbar	89.0
7-Gang-Menu	bis 20.00h bestellbar	109.0
Tasting Menu	auf Vorbestellung	149.0

mit herzlicher Empfehlung unserer Küchencrew:

Kevin «Wüde» Wüthrich, Küchenchef & Gastgeber
Lukas | Masuda | Alex | Lara May (3. LJ) | Iron (1. LJ)

Lieferanten

Fleisch	Metzgerei Gerber, Süderen Metzgerei Muster, Thun Stefan Berger, Uetendorf
Fisch	Regionale Fischer Fischzuchten Bianchi Gertsch Comestibles, Thun
Käse	Käserei Hüpfenboden Mini Chäsi Karin Woodtli, Reutigen Vreni & Ueli Reusser, Eriz Biolokal Christina Bichsel, Hettiswil Familie Riedo, Oberhünigen
Gemüse	Gartenhof, Fahrni Küng + Steiner, Bern Tomaterie, Homberg Brunnenhof, Oppligen
Körner	Familie Andreas Stettler, Schangnau Andreas Lanz, Steffisburg Biofarm, Kleindietwil
Brot	Hausgemacht aus Berner Mehl
Glacé	Hausgemacht Kalte Lust, Olten
Diverse	H&R Gastro, Interlaken Berger's Biohof, Uetendorf (Freiland-Eier)

Wenn immer möglich, stammen die Produkte aus der nahen Umgebung. Wir haben rund 20 verschiedene Lieferanten und setzen uns für einen maximal nachhaltigen Einkauf ein.

À la Carte Auswahl

Dampfschiff-Menu

Saisonaler Salat mit hiesigen Garnituren

*

Alpsäuli-Aprikosen-Wurst, Bergamotte-Teriyakisauce, Reis, Zucchini

oder

Reisbowl, Red Currydressing, Tomaten-Melonensalat, Büffelmozzarella, Pesto

*

Süsse Überraschung **3-Gang-Menu** 55.0

Vorspeisen

Dampfschiff-Salat	Bio-Blattsalate, Saisonale Garnituren, Hausdressing, Knusper.....	12.0
Kalte Suppe	Tomaten-Artischocken-Kaltschale, wilde Artischocken, Brotcrunch, Lorbeeröl...	14.0
Ceviche	Forellen-Ceviche, Meertrübeli, Gurke, fermentiertes Stachelbeergel, Caféöl.....	20.0
Kuh Tatar Brötli	Kuhtatar, Focaccia, Garnitur.....	21.0/42.0
Auberginen Tatar Brötli	Auberginentatar, Focaccia, Garnitur.....	18.0/36.0

Hauptgerichte

Tagesempfehlung	Der Service empfiehlt am Tisch	Tagespreis
Sommerwurst	Alpsäuli-Aprikosen-Wurst, Bergamotte-Teriyakisauce, Reis, Zucchini.....	36.0
Kuh	Rib-Eye-Steak, Kräuterbutter, Kartoffeltarte, Bohnen	44.0
Lachs-Knusperli	Lostallo Lachsknusperli, pikante Türkische Sauce, Getreidesalat, Zucchini.....	41.0
Bowl	Reisbowl, Red Currydressing, Tomaten-Melonensalat, Büffelmozzarella, Pesto...	32.0
Salzige Waffeln	Salzige Waffeln, fermentiertes Ratatouille, Kräuterquark, Zucchini.....	29.0

Bateau à vapeur

Die heutige Lokalität wurde vor rund 220 Jahren erbaut. 1831 kauften die Brüder Knechtenhofer das um etwa 1805 erbaute, damals sogenannte „schöne Haus“ an der Göttibachlände und bauten es zu einem Gäste- und Wirtshaus aus. Nachdem der Kanton 1834 beschlossen hatte, auf der südlichen Seeuferseite eine Verbindungsstrasse in das Oberland auszubauen, liessen die Knechtenhofer, um nicht ins Abseits zu geraten, für den Transfer ihrer Gäste nach Neuhaus den ersten Raddampfer namens "BELLEVUE" bauen. Ihr Gäste- und Wirtshaus hiess jetzt "BATEAU á VAPEUR" bzw. "DAMPFSCHIFF". 1997 überlies die Stadt Thun das Ländtehaus dem Ehepaar Lemberg, welches es unter Auflagen des Denkmalschutzes renovierte. Seit 2000 wird das Dampfschiff nach längerem Unterbruch wieder als Restaurant betrieben. In den oberen Etagen befinden sich heute Wohnungen.

Nachspeisen & Edle Tropfen

Desserts & Käse

Käse	10jähriger Hüpfenboden Rahmentaler, Wilde Pflaumen, Mirabellen, Milchconfi	15.0
passend dazu	Seftiger Matur - Portwein.....	4cl / 10.0
Panna Cotta	Büffelmozzarella Panna Cotta, Basilkumsorbet, Süsse Cherrytomaten.....	13.0
Erfrischend	Gelierte Schweizer Schaumweinsuppe, Wassermelonen-Himbeersorbet, Minze.....	13.0
passend dazu	Melonen Likör, Destillerie Hepp, Überach	2cl / 9.0
Tanne	Tannenglacé, Honig, Alpensalz.....	12.0
passend dazu	Honig Met: Wilde Jagd, Metsiederei Eckert, Zofingen.....	4cl / 8.0
Coupe Café	Caféglacé, Espresso, Rahm.....	10.0
passend dazu	Baileys.....	4cl / 8.0

Lokale Spirituosen

Portwein	Seftiger Matur, Matthias Rindisbacher.....	18%	4cl / 10.0
Likör	Heuschnaps, Kräuterliquer, Emmen.....	25%	4cl / 10.0
	Franks Kräuter, 40 verschiedene Kräuter, Thun.....	25%	4cl / 10.0
Grappa	Lauro, Merlot Ticino, Matthias Rindisbacher, Tessin / Bern.....	42%	2cl / 10.0
	Merlot Ticino Barrique, Urs Hecht, Tessin / Luzern.....	40%	2cl / 12.0
Fruchtbrand	Zwetschgen, Familie Brechbühl, Steffisburg.....	45%	2cl / 10.0
	Berner Rosen Barrique, Urs Hecht, Luzern.....	40%	2cl / 10.0
	Vieille Williams Barrique, Urs Hecht, Luzern.....	40%	2cl / 10.0
	Vieille Prune Barrique, Urs Hecht, Luzern.....	40%	2cl / 10.0
	Vieil Abricot Barrique, Urs Hecht, Luzern.....	40%	2cl / 10.0
Whisky	Goldwäscher, pur Rye Whisky, Napf.....	3y	43% 4cl / 10.0
	Whisky Mainland, Bio by Humbel, Stetten.....	3y	40% 4cl / 11.0
	Edition Himmelberg, Säntis Malt, Appenzell.....	5y	43% 4cl / 14.0
	Langatum, Rum Cask Finish, Langenthal.....	5y	61% 4cl / 22.0

Deklaration | Allergene | Inhaltsstoffe

Alle tierischen Produkte stammen zu 100% aus der Schweiz.

Das Brot und alle Backwaren sind hausgemacht mit Schweizer Mehl.

Gerne gibt der Service Auskunft über Inhaltsstoffe. Bitte teilen sie Ihre Allergien immer mit!

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST.