



Nr. 97

Streifzug:

Erleben Sie die Küche von Chef Wüde in seiner ganzen Tiefe und bestellen Sie ein Surprise-Menu mit / ohne Fleisch
bis 20.30h bestellbar 5-Gang-Menu..... 89
bis 20.00h bestellbar 7-Gang-Menu.....109

Vorspeisen:

- Dampfschiff-Salat:** Bio-Blattsalate, saisonale Garnituren, Hausdressing, Knusper.....12
- Kalte Suppe:** Fruchtige Sommergazpacho, Walliser Aprikosen, Rauchpaprika, Brotwürfeli.....14
- Vegi Tatar Brötli:** Auberginentatar, Foccacia, Garnituren17/34
- Tatar Brötli:** Kuhtatar, Foccacia, Garnituren.....19/38
- Leichter Fisch:** Gebeizte Rubiger Lachsforelle, Rauchapfel, Buttermilch, Stangensellerie, Haselnuss.....19

Hauptgerichte:

- Tagesempfehlung:** Der Service empfiehlt am TischTagespreis
- Alpsäuli Currywurst:** Wüde-Wurst aus Erizer Alpsäuli, Currysauce, Baked Potatoes, Coleslawsalat.....35
- Kuh vom Grill:** Entrecôte, Kräuterbutter, Baked Potatoes, Kräuterquark, Kolbenmais.....46
- Frutiger Egli:** Bergamotte Beurre Blanc, Zucchetti, Tomatencouscous.....45
- Lasagne:** Zucchetti- Lasagne, Walliser Tomatensugo, Alpkäse, Ras el Hanout.....27
- Gefüllte Peperoni:** Peperoni, Couscous, Relish, Büffelmozzarella.....29

Desserts:

- Käsedegustation:** 4 Jahrgänge Berner Alpkäse AOP Alp Gfell, 4x Birnen.....15
- Aprikose küsst Tomate «Wallis»:** Ricottamousse, Mandelküchlein, Tomatensorbet, Aprikosen.....15
- Kantapon:** Süsskartoffelglace, Kracherdnüsse, Ahornsirup.....12
- Tanne:** Tannenglacé, Honig, Alpensalz.....12
- Coupe Café:** Kaffeeglacé, Espresso, Rahm.....10

Deklaration | Allergene | Inhaltsstoffe:

- Vegetarische Gerichte
- Alle tierischen Produkte stammen zu 100% aus der Schweiz.
- Gerne gibt ihnen der Service Auskunft über Inhaltsstoffe. Bitte teilen sie Ihre Allergien immer mit!
- Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST.

infos



Lieferanten:

Fleisch: Metzgerei Gerber, Süderen | Metzgerei Muster, Thun | Jäger Stefan Röthlisberger, Bleicken

Fisch: Regionale Fischer | Fischzuchten | Bianchi | Gertsch Comestibles, Thun

Käse: Michael Schläppi, Grund bei Gstaad | Familie Vreni & Ueli Reusser, Eriz | Mutti- Hofkäserei Karin Woodtli, Blumenstein | Biolokal Christina Bichsel, Hettiswil

Gemüse: Gartenbauschule Hünibach | Tomaterei, Homberg | Gartenhof, Fahrni | Küng + Steiner, Bern

Körner: Familie Andreas Stettler, Schangnau | Andreas Lanz, Steffisburg | Biofarm, Kleindietwil

Brot: Hausgemacht

Glacé: Hausgemacht | Kalte Lust, Olten

Eier: Berger's Biohof, Uetendorf

Mitarbeitende:

Küche: Kevin Wüthrich | Sirko Giese | Michael Balmer | Kantapon Putthawong (2. LJ) | Ben Lienhardt (1. LJ) | Masuda Mostafa

Service: Andrea Vogt | Urs Jegerlehner | Nina Kunz | Lara May Züllig | Melissa Arquisch (2. LJ)

Über uns:

Das Restaurant Dampfschiff wird seit 2014 von der buma gastro GmbH gepachtet. bu (Burkhalter) und ma (Marti) haben die operative Leitung über die Jahre Schritt für Schritt weitergegeben. Heute wird das Dampfschiff von Andrea Vogt und Kevin Wüthrich geführt. Die beiden sind ein eingespieltes Team. Andrea Vogt ist als Vorstandsmitglied des Deutschschweizer Sommelier Verbands ihre erste Ansprechpartnerin für eine passende Weinempfehlung und ausserdem verantwortlich für den ganzen Betriebsablauf. Creative Mind Kevin «Wüde» Wüthrich hat nach vielen spannenden Stationen (u.a. beim Hexer im Entlebuch / Auberge in Langenthal) sein Glück am Thunersee gefunden und überrascht mit nicht alltäglichen Kombinationen. Wir verfolgen eine nachhaltige Strategie in unserer Angebotsplanung und leben nach dem Leitsatz «faire Gastronomie für dich und mich». Der Gault Millau hat uns 2023 mit 13 Punkten bewertet.

Das Haus:

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.

Weinempfehlung des Monats:

Weisswein: Varenheit White Edition aus Varen, Wallis ist eine fruchtige Assemblage aus verschiedenen weissen Rebsorten. Fruchtig, unkompliziert und modern. Perfekt auf der Terrasse zum Sommerwetter.

Rotwein: Il Randagio aus der Toskana ist eine wunderbare Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc und Sangiovese. Feinwürzige Nase mit einem intensiven Duft nach dunklen Beeren. Geschmeidige Tannine und Trinkfreudig.