



Nr. 107

Dampfschiff-Menu

Saisonaler Salat mit hiesigen Garnituren

*

Wild Hacktätschli, Heidelbeersauce, Randenknöpfli, Rotkraut, Marroni
oder

WoW - Weil die Beilagen, das Feinste sind

*

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

Streifzug

Erleben Sie die Küche von Chef Wüde in seiner ganzen Tiefe und bestellen Sie ein Surprise-Menu mit / ohne Tier

5-Gang-Menu bis 20.30h bestellbar 89.0

7-Gang-Menu bis 20.00h bestellbar 109.0

Tasting Menu auf Vorbestellung 149.0

Vorspeisen

Dampfschiff-Salat Bio-Blattsalate, Saisonale Garnituren, Hausdressing, Knusper 12.0

Nüssler Nüsslersalat, Kürbispickels, Kürbiskern dressing, Kürbiskerne, Bio Ei 18.0

Rüebli «Alex» Fermentiertes Rüebli, Buttermilch, Rüebli grünöl, smokey Rüebli püree 18.0

Suppe Kürbis-Gin-Suppe, Erizer Alpsäulispeck im Wachholderrauch, Wachholder 15.0

Wagyu Tatar Gewolfte Wagyu Tatar, Hünibacher Trüffel, Brioche 26.0 / 44.0

Hauptgerichte

Tagesempfehlung Der Service empfiehlt am Tisch (Wild nach Schuss) Tagespreis

Chicken-Tikka-Masala Pouletoberschenkel, Indische Currysauce, Schweizer Reis, Linsenchips 37.0

Hacktätschli Wild Hacktätschli, Heidelbeersauce, Randenknöpfli, Rotkraut, Marroni 36.0

Forelle Rubiger Forellenfilet, Brotnödel, Pastinakencafé-Buttersauce, Pastinaken 39.0

WOW- Herbstteller Weil die Beilagen, das Feinste sind 35.0

Kürbis-Tikka-Masala Kürbis, Indische Currysauce, Schweizer Reis, Linsenchips 30.0

Deklaration | Allergene | Inhaltsstoffe

Alle tierischen Produkte stammen zu 100% aus der Schweiz.

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

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST.



Lieferanten

Fleisch	Metzgerei Gerber, Süderen Metzgerei Muster, Thun Jäger Stefan Röthlisberger, Bleicken
Fisch	Regionale Fischer Fischzuchten Bianchi Gertsch Comestibles, Thun
Käse	Mutti- Hofkäserei Karin Woodtli, Blumenstein Familie Vreni & Ueli Reusser, Eriz Biolokal Christina Bichsel, Hettiswil
Gemüse	Gartenhof, Fahrni Küng + Steiner, Bern Tomaterie, Homberg
Körner	Familie Andreas Stettler, Schangnau Andreas Lanz, Steffisburg Biofarm, Kleindietwil
Brot	Hausgemacht
Glacé	Hausgemacht Kalte Lust, Olten
Diverse	H&R Gastro, Interlaken Berger's Biohof, Uetendorf (Freiland-Eier)

Mitarbeitende

Küche	Wüde Lukas Masuda Stefan Alex (3. Lehrjahr) Lara May (2. Lehrjahr)
Service	Andrea Urs Melissa (3. Lehrjahr) Andres (1. Lehrjahr)

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.

Über uns

Das Restaurant Dampfschiff wird seit 2014 von der buma gastro GmbH gepachtet. Geführt wird der Betrieb seit mehreren Jahren von Andrea Vogt und Kevin Wüthrich. Die beiden sind ein eingespieltes Team. Andrea Vogt ist als Vorstandsmitglied des Deutschschweizer Sommelier Verbands ihre erste Ansprechpartnerin für eine passende Weinpfehlung 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. Unterstützt werden Sie von einem eingespielten Team. Wir bilden sowohl in der Küche wie auch im Service Lernende aus.

Wir verfolgen eine nachhaltige Strategie in unserer Angebotsplanung und leben nach dem Leitsatz «faire Gastronomie für dich und mich». Auf unseren Websites finden Sie unsere Mitarbeiterpolitik und unser Nachhaltigkeitskonzept.



buma-gastro.ch



dampfschiff-thun.ch



Google-Rezension