



# Nr. 109

## Dampfschiff-Menu

---

Saisonaler Salat mit hiesigen Garnituren

\*

Alpsäuli Chorizo Bratwurst, Schweizer Risotto mit Mandeln, Orangen Chicorée  
oder

Mandelrisotto, Orangen Chicorée, Zitrusfrüchte-Salzkäse-Cremolata

\*

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

**H.R. Giger «Eilien»**                      Onsenei, Silber, Azuki Bohnen, Zimt ..... 18.0

**Saibling**                                      Geflämmt Saibling, Kimchisud, Lauch, Dill ..... 22.0

**Leichte Kartoffelsuppe**                      Kartoffeln, Kokosmilch, Thaiaromen ..... 15.0

**Bio Bruderhahn**                      Bio Bruderhahn Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Scharf-Sauce, Marinierte Sprossen ..... 19.0

## Hauptgerichte

---

**Tagesempfehlung**                      Der Service empfiehlt am Tisch ..... Tagespreis

**Rinds Stroganoff**                      Rind, Winterstroganoffsauce, Urdinkel Tagliatelle, Saisongemüse ..... 43.0

**Alpsäuli**                                      Alpsäuli Chorizo Bratwurst, Schweizer Risotto mit Mandeln, Orangen Chicorée ..... 36.0

**Felche usem See**                      Felchenfilet, Blätterteig, Spiezer Weissweinsauce, Federkohlgemüse ..... 41.0

**Schweizer Risotto**                      Mandelrisotto, Orangen Chicorée, Zitrusfrüchte-Salzkäse-Cremolata ..... 29.0

**Biertrester Stroganoff**                      Biertrestergeschnetztes, Winterstroganoffsauce, Urdinkel Tagliatelle, Gemüse ..... 33.0

## 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

---

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

## Mitarbeitende

---

<b>Küche</b>	Wüde   Lukas   Masuda   Stefan   Alex (3. Lehrjahr)   Lara May (2. Lehrjahr)
<b>Service</b>	Andrea   Urs   Luzia   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 / Auberger 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