



RESTAURANT  
**Dampfschiff**

# Speisekarte Nr. 110

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.

<b>5-Gang-Menu</b>	bis 20.30h bestellbar.....	89.0
<b>7-Gang-Menu</b>	bis 20.00h bestellbar.....	109.0
<b>Tasting Menu</b>	auf Vorbestellung.....	149.0

mit herzlicher Empfehlung unserer Küchencrew:

Kevin «Wüde» Wüthrich, Küchenchef & Gastgeber

Lukas Jost | Masuda Mostafa | Stefan Glauser | Lara May Züllig (2. LJ) | Alex Messerli (3. LJ)

## Lieferanten

<b>Fleisch</b>	Metzgerei Gerber, Süderen   Metzgerei Muster, Thun   Stefan Berger, Uetendorf
<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   Tomaterei, Homberg
<b>Körner</b>	Familie Andreas Stettler, Schangnau   Andreas Lanz, Steffisburg   Biofarm, Kleindietwil
<b>Brot</b>	Hausgemacht aus Berner Mehl
<b>Glacé</b>	Hausgemacht   Kalte Lust, Olten
<b>Diverse</b>	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

\*

Dampfschiff Hackbraten, Cognacsauce, Röstzwiebeln, Kartoffelgratin, Dörrbohnen  
oder

Sauerteigknöpfli, Rahmsauerkraut, Alpkäse, Röstzwiebeln, Kräuter

\*

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

## Vorspeisen

<b>Dampfschiff-Salat</b>	Bio-Blattsalate, Saisonale Garnituren, Hausdressing, Knusper.....	12.0
<b>Suppe</b>	Schwarzwurzelcremesuppe, Zimt-Vanille-Brotwürfeli, Salzzitrusfrüchte.....	15.0
<b>Randen</b>	Randencarpaccio, Ducca, Konservierte Himbeeren, Aroniabeeren, Distelöl.....	18.0
<b>Uetendorfer Bio Rind</b>	Siedfleisch-Terrine, Meerrettichschaum, Rüebli Salat, Hanföl.....	19.0
<b>Schweizer Lachs</b>	Lostallo Lachs-Tatar, Apfel, Tessiner Olivenöl, Senfsaat, Brotchips.....	22.0

## Hauptgerichte

<b>Tagesempfehlung</b>	Der Service empfiehlt am Tisch .....	Tagespreis
<b>Uetendorfer Bio Rind</b>	Schmorbraten, Sauerteigknöpfli, Ofensellerie, Tannenhonig.....	42.0
<b>Hackbraten</b>	Hackbraten, Cognacsauce, Röstzwiebeln, Kartoffelgratin, Dörrbohnen.....	36.0
<b>Forelle</b>	Forellenfilet, Winter Ratatouille, Sommertomaten, Schweizer Reis.....	42.0
<b>Vegan und Würzig</b>	Frutiger Tofu, Schweizer Reis, Kimchi, Evin-Uki-Sauce .....	32.0
<b>Sauerteig Knöpfli</b>	Sauerteigknöpfli, Rahmsauerkraut, Alpkäse, Röstzwiebeln, Kräuter.....	30.0

## 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

---

<b>Käse</b>	Duo vom Käse – Selection Wüde, Kartoffel-Tarte Tatin.....	15.0
passend dazu	Hausgemachter Birnen-Met-Likör.....	4cl / 8.0
<b>Baumnusstrester</b>	Nuss-Sellerie-Schnitte, Misoglace, «Not»Ella, Schwarze Nuss.....	14.0
passend dazu	Hausgemachter Nocino.....	4cl / 8.0
<b>Alpine</b>	Heimberger Zitronenquittensorbet, Enzian-Yoghurtschaum, Steffisburger Buchweizen...	13.0
<b>Tanne</b>	Tannenglacé, Honig, Alpensalz.....	12.0
passend dazu	Honig Met: Wilde Jagd, Metsiederei Eckert, Zofingen.....	4cl / 8.0
<b>Coupe Café</b>	Kaffeeglacé, Espresso, Rahm.....	10.0
passend dazu	Baileys.....	4cl / 8.0

## Lokale Spirituosen

---

<b>Portwein</b>	Seftiger Matur, Matthias Rindisbacher.....	18%	4cl / 10.0	
<b>Likör</b>	Heuschnaps, Kräuterliquer, Emmen.....	25%	4cl / 10.0	
	Franks Kräuter, 40 verschiedene Kräuter, Thun.....	25%	4cl / 10.0	
	Birnel Willi, Markus Indermühle, Krattigen.....	34%	4cl / 12.0	
<b>Grappa</b>	Lauro, Merlot Ticino, Matthias Rindisbacher, Tessin / Bern.....	42%	2cl / 10.0	
	Merlot Ticino Barrique, Urs Hecht, Tessin / Luzern.....	40%	2cl / 12.0	
<b>Fruchtbrand</b>	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	
<b>Whisky</b>	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.