



# restaurant dampfschiff / speisekarte nr. 75

## degu-menu

brat forelle deutsche art – apfel – sellerie – senf .....	19
*	
sauerkrautsuppe – saucisson aubrac + bio schwein .....	14
*	
gefüllter apfel mit rehackfleisch – cidersauce .....	19/32
*	
tageshauptgang – der service empfiehlt am tisch .....	tagespreis
3-gang menu .....	69
4-gang menu .....	79
5-gang menu .....	89
6-gang menu .....	99

alle gänge sind auch einzeln erhältlich

## vegi-menu

nüsslersalat – zimtcrôutons – eier .....	14
*	
sauerkrautsuppe – salzkartoffel .....	12
*	
kürbisspätzli – bergkäse – kürbiskernen .....	18/28
*	
kohl-kimchi – basmatireis – wantan – pflaumen – soja .....	29
3-gang menu .....	55
4-gang menu .....	65
5-gang menu .....	75
6-gang menu .....	85

alle gänge sind auch einzeln erhältlich

## klassiker-menu

dampfschiffsalat – garnituren – kernen .....	11
*	
schweinsfilet – speck – pflaumen-soja-sauce .....	32
chabissalat – kartoffel-apfelgratin oder siedfleisch – hanfsenf .....	32
chabissalat – kartoffel-apfelgratin oder schleie (zürichsee) – sauerkrautsauce .....	32
chabissalat – basmatireis	
3-gang menu .....	49
4-gang menu .....	59

alle gänge sind auch einzeln erhältlich

## käse & dessert

rohmilchziger – süss saure quitten – alpkäse 2017 .....	13
herbstlaub – ahornsirup <sup>3</sup> – yoghurt – meringue .....	12
bread and butter pudding – apfelconfit – buttermilchglacé .....	12
hafer amasake – zwetschgen boshi – granola – vielle prune .....	12
nesselrode: meringues, maronipüree, vanilleglacé, rahm .....	8.5/12.5
eiscafé: kaffee-glacé, espresso, rahm .....	9

## deklaration / allergene / inhaltsstoffe :

alle tierischen produkte stammen aus der schweiz.

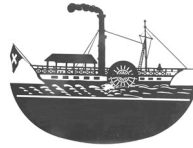
alle saucen und suppen sind hausgemacht.

gerne gibt der service auskunft über die inhaltsstoffe.

viele gerichte sind gluten- und lactosefrei erhältlich – gerne beraten wir sie.

bitte teilen sie uns ihre allergien immer mit.

alle preise verstehen sich in schweizer franken und beinhalten 7.7% MWST.



danke, dass sie mit ec / postcard bezahlen!

# infos

## lieferanten:

- fleisch** metzgerei muster, thun / platzhirsch, lützelflüh / bianchi
- fisch** gertsch comestibles, thun / grabenmühle, sigriswil
- käse** wagner käsespezialitäten, hünibach
- gemüse** küng + steiner, bern
- brot** bäckerei spicher, gunten
- glacé** kalte lust, olten
- trockenwaren** h&r gastro, Interlaken

## mitarbeitende:

- küche** kevin wüthrich / lukas marti / sirko giese / vikineswaran sivapatham / lea wüthrich
- service** andrea vogt / stefi stalder / urs jegerlehner / livia ambühl / chiara hänni (3. LJ) / luzia + simon burkhalter

## events im winter:

- 07.10.20** : reh metzgete ein reh aus einheimischer jagd – mit allem was dazu gehört
- 21.10.20** : moules et frites der klassiker im dampfschiff – à discretion
- 22.10.20** : moules et frites der klassiker im dampfschiff – à discretion
- 05.11.20** : lehrlings-event lea rüegg kocht, chiara hänni serviert
- 18.11.20** : vegane tavolata alles ohne tier in schüsseln auf die tische
- 02.12.20** : wine-battle nr. 5 livia vs. simon battlen sich – die bessere weinbegleitung gewinnt
- 09.12.20** : wurst & bier 9 gänge mit wurst – begleitet mit speziellen bieren
- 20.12.20** : surprise lunch – no waste vor den ferien gibt es alles, was der kühlschrank noch hergibt
- 31.12.20** : silvester-menu das erste mal seit 6 jahren – ein 7-gang-menu der extraklasse
- 20.01.21** : moules et frites der klassiker im dampfschiff – à discretion
- 21.01.21** : moules et frites der klassiker im dampfschiff – à discretion
- 03.02.21** : 4 jahreszeiten saisonale vielfalt des ganzen jahres
- 07.03.21** : wüde & friends nr. 1 der neue küchenchef zeigt, was er kann
- 16.03.21** : charity event nr. 4 essen für den guten zweck – 5'000 chf gehen an pro mente sana
- 15.04.21** : frühlingserwachen 5-gang menu mit allem, was der frühling zu bieten hat