

## Nr. 108

## **Dampfschiff-Menu**

Saisonaler Salat mit hiesigen Garnituren

\*

Kohlrouladen gefüllt mit Hackfleisch, Schmorsauce, Bratkartoffeln, Rüebli oder

Haselnussknöpfli, Topinambur, Rahm, Preiselbeeren, Alpkäse

\*

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	<u></u> 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, Kürbiskerndressing, Kürbiskerne, Bio Ei	18.0
Steinpilz Paté	Kandertaler Steinpilz-Paté, geröstetes Hausbrot, Zitruschutney	18.0
Suppe	Süsskartoffel-Linsensuppe, Curry, Yoghurt, Kichererbsen, Kräuter	15.0
Wagyu Tatar	Gewolftes Wagyu Tatar, Hünibacher Trüffel, Brioche	26.0 /44.0

## **Hauptgerichte**

Tagesempfehlung	Der Service empfiehlt am Tisch	Tagespreis
Alpsäuli	Paniertes Schnitzel, Verjusmayo, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Sauerkraut	38.0
Kohlrouladen	Kohlrouladen gefüllt mit Hackfleisch, Schmorsauce, Bratkartoffeln, Rüebli	36.0
Fisch Bortsch Suppe	Randen-Gemüse-Eintopf, Schweizer Fisch, Xellent Vodka, Sauerrahm, Dillö	il <u>3</u> 8.0
Knöpfli	Haselnussknöpfli, Topinambur, Rahm, Preiselbeeren, Alpkäse	32.0
Vegan	Chabis-Steak, Asia-Mole, Sonnenblumenkernen «Mayo», Knusper	29.0

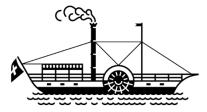
## **Deklaration | Allergene | Inhaltsstoffe**

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.



# **Dampfschiff**

#### Lieferanten

Fleisch Metzgerei Gerber, Süderen I Metzgerei Muster, Thun I Jäger Stefan Röthlisberger, Bleicken

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

Käse Mutti- Hofkäserei Karin Woodtli, Blumenstein I Familie Vreni & Ueli Reusser, Eriz I

Biolokal Christina Bichsel, Hettiswil

Gemüse Gartenhof, Fahrni I Küng + Steiner, Bern | Tomaterei, Homberg

Körner Familie Andreas Stettler, Schangnau I Andreas Lanz, Steffisburg I 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 | 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 Göttibachländte 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 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. 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.







Google-Rezension