

Lieber Gast,

Wir kreieren eine aus marktfrischen und erlesenen Zutaten unverwechselbare, mit regionalen Akzenten versehene Küche. Im Mittelpunkt steht das hochwertige Produkt von regionalen Lieferanten, welches unverfälscht und mit Leidenschaft zum Handwerk zubereitet wird.

Immer mit grossem Respekt vor dem Eigengeschmack, den ausgesuchten Kräutern und Gewürzen, bereiten wir sämtliche Gerichte zu. Freuen Sie sich auf eine geschmacksvolle Balance von Heimat und Ferne.

Unser professionelles Serviceteam serviert Ihnen diese Gaumengenüsse mit viel Liebe und empfiehlt Ihnen dazu den passenden Wein – ob aus der Region Spiez oder anderen europäischen Provenienzen.

„Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen eine Kunst.“



Einen guten Appetit wünschen

Patrick Jäger, Direktor

Martin Strehle, Küchenchef

VORSPEISE

GERÄUCHERTES SCHWEIZER FELCHENFILET 25
Kohlrabi | Johannesbeeren | Zwiebel | Meerrettich | Mandel-Zitronen-Mayonnaise

*Filet de féra suisse fumé
Chou-rave | fraises de la Saint-Jean | oignon | raifort
Mayonnaise aux amandes et au citron*

BURRATA AUS SCHANGNAU 21
Radieschenpesto | schwarze Nuss | Ciabatta

*Burrata de Schangnau
Pesto de radis | noix noire | ciabatta*

GEZUPFTE BLATTSALATE ^{V+} 12
Geröstete Kerne | frische Kräuter

*Laitue effeuillée ^{V+}
Graines grillées | herbes fraîches*

GEMISCHTER SALAT ^V 18
Blattsalate | Gemüsesalate | geröstete Kerne

*Salade mélangée
Laitue | salades de légumes | graines grillées*

SUPPE | ZWISCHENGANG

SPIEZER WISSWYSUPPE ^v

16

Walnuss | Apfel

Soupe au vin blanc de Spiez

Noix | pomme

WALDPILZ-RISOTTO

29/37

Radieschen | Grapefruit | karamellisierte Pistazien | Petersilie

Risotto aux champignons des bois

Radis | pamplemousse | pistaches caramélisées | persil

SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI

29/37

Gorgonzola | Walnuss | fermentierter Rhabarber

Ravioli aux épinards et à la ricotta

Gorgonzola | noix | rhubarbe fermentée

HAUPTGERICHTE

EDEN VITAL BOWL

Blattsalate | Gemüsesalate | geröstete Kerne

Eden bowl vital

Laitue | salade de légumes | pépins grillés

Wahlweise mit | *au choix avec* :

Schweizer Maispouardenbrust | *poitrine de poularde de maïs suisse*

32

Geräuchertes Felchen | *féra fumée*

32

Hüttenkäse^v | *fromage cottage^v*

26

Dressing: Mandarine-Yuzu^v | Französisch^v | Italienisch^{v+}

Sauce: mandarine-yuzu^v | française^v | italienne^{v+}

SAUTIERTE ALPENLACHS

46

Beurre blanc | Zitronenrisotto | Sommergemüse

Saumon des Alpes sauté

Beurre blanc | risotto au citron | légumes d'été

ENTRECOTE VOM SCHWEIZER WEIDERIND

54

Yuzu-Ponzu-Jus | Erbsenpüree | junge Karotte | Kirschtomaten | Dörraprikose

Entrecôte de bœuf Suisse

Yuzu-Ponzu-Jus | purée de petits pois | jeune carotte | tomates cerises | abricot sec

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB

49

Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

Escalope Viennoise de veau suisse

Salade de pommes de terre | airelles | citron

LUMA BEEF BURGER

39

BBQ Sauce | Bergkäse | Speck | Zwiebelmarmelade | Pommes Frites

Luma Beef Burger

Sauce barbecue | fromage de montagne | lard | confiture d'oignons | pommes frites

KÄSE | DESSERT

REGIONALE KÄSEAUSSWAHL [∨] 18
Panforte | Honig

Sélection de fromages régionaux [∨]
Panforte | miel

MARINIERTE ERDBEEREN [∨] 18
Passionsfrucht | Pistazieneis | Knusperchips

Fraises marinées
Fruit de la passion | chips croustillantes

TARTE AU CITRON [∨] 18
Sauerrahmeis | Baiser

Tarte au citron
Glace à la crème fraîche | meringue

GLACE- & SORBET-SORTEN VON GLACENHEIT Kugel 5 | mit Rahm +1
Glacés et sorbets de Glacenment par boule 5 | avec crème + 1

GLACES
Vanille | Schokolade | Joghurthimbeere | Mocca | Haselnuss
vanille | chocolat | yaourt framboises | mocca | noisette

SORBETS ^{∨+}
Zitrone | Erdbeere
Citron | fraise

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
und Herkunft unserer Produkte.

*Notre personnel sera heureux de vous conseiller
au sujet des allergies alimentaires et de l'origine de nos produits.*

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt. | Tous les prix en francs suisses (CHF) TVA comprise