

Mittagsangebot

ab dem 28. Juli 2021

jeweils mittwochs bis sonntags
 von 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr (letzte Bestellung)
 in der Captain's Bar serviert

Reservation wird empfohlen

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam unter der Leitung von Marco Hächler verwöhnen. Wir setzen dabei täglich bewusst den Fokus auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Wir arbeiten eng mit regionalen Produzenten und Anbietern zusammen, um Ihnen tagtäglich unsere Region kulinarisch auf höchstem Niveau zu präsentieren. Nachhaltigkeit begleitet uns stets während unserer täglichen Arbeit. Gemeinsam mit unseren Partnern setzen wir uns für die Nachhaltigkeit unserer Produkte ein.

In der Captain's Bar werden Sie vom Service-Team unter der Leitung von Cindy Vonlanthen verwöhnt. Geniessen Sie den einmaligen Blick auf die schöne Spiezler Bucht mit Rebberg und Schloss. Lassen Sie sich von unseren hohen Qualitätsansprüchen überzeugen, den Blick über den See schweifen und vergessen Sie den Alltag für eine wohlverdiente Mittagspause...



Halbzeitmenü ^{1/2}

Vorspeisen

Hobelfleisch mit Mango und Lattich

oder

Marinierter Egli mit Salatgurken

oder

Blattsalat mit Kernen, Croutons und Dressing nach Wahl

Suppen

Artischockensuppe mit Baumnuss

oder

Geräucherte Thunersee Felchensuppe mit Croutons

oder

Fruchtsaft nach Tagesangebot

Hauptgänge

Lammierstück rosa gebraten mit Thymian serviert mit
 Röstkartoffelsalat, Ruccola und Cashew Nüsse

oder

Geflämmerter Dorschrücken an Krustentiermagen serviert mit
 Hummus, Karotten, Pistazien und Pfefferminze

oder

Gebackene Zucchini-Blüte mit Acquerelle Risotto und Zucchini

Desserts

Zitronen Tartelettes mit Meringue und Thymian

oder

Torte aus der Vitrine

oder

3 Sorten Käse mit Rhabarbersenf und Fruchtebrot

2 - Gang Menü

29

Hauptgang plus Vorspeise oder Suppe oder Dessert

3 - Gang Menü

39

*Hauptgang plus Vorspeise/Suppe oder Vorspeise/Dessert oder
 Suppe/Dessert*

4 - Gang Menü

45

Jeweils 1 Vorspeise, 1 Suppe, 1 Hauptgang und 1 Dessert

Wir weisen Sie darauf hin, dass in unserer Küche Zutaten wie Nüsse, Meeresfrüchte, Lupine sowie sämtliche Allergene oder Milchprodukte und daraus hergestellte Erzeugnisse verwendet werden – Spuren können in jedem Gericht nicht ausgeschlossen werden. Unsere Gerichte können weiter auch Gluten und/oder Laktose enthalten. Personen, welche unter Allergien oder anderen Unverträglichkeiten leiden, bitten wir, uns zu informieren.

Pro zusätzliches Gedeck verrechnen wir CHF 15
 Abänderungen der Gerichte werden nach Aufwand verrechnet,
 mindestens CHF 5 pro Abänderung

Vorspeisen und kleine Gerichte

Geröstete Mandeln – zum Aperitif	7.5
Eingelegte Oliven – zum Aperitif ³	7.5
Süsskartoffel Stäbchen an Spiezer Trüffel-Mayonnaise ³	15
Zupfsalat mi Kirschen und Haselnusscracker ^{1/3} Dressing nach Wahl	16
Alpkäse am Stück, Trockenwurst, eingelegtes Gemüse, schwarzer Nuss-Senf und Baguette ^{1/2}	29

Hauptgänge

Alpstein Poulet Curry mit Süsskartoffel und Stangensellerie ²	38
Tatar vom Rind mit Spiezer Trüffel-Mayonnaise und Baguette ¹	36
Thunersee Fisch & Chips mit Gemüse-Chips und Dip ^{1/2}	38

Desserts

3 Sorten Käse, mit Rhabarbersenf und Fruchtebrot ^{1/2/3}	16
Menüdessert ^{1/2/3}	14
Glace ^{1/2/3} /Sorbet ³ nach Wahl zusätzliche Kugel CHF 3.00 pro Kugel	1. Kugel 4 mit Rahm plus 1.5

Gerne informiert Sie unsere Servicemitarbeiter über unsere aktuellen Aromen.

Eiskaffee Belvédère ^{1/2/3} (Vanille Glace / Kaffeeessenz / Rahm / Brätzeli)	15
Eisbecher Dänemark ^{1/2/3} (Vanille Glace / Schokoladen Sauce / Mandeln / Rahm)	15
Eisbecher Jacques ^{1/2/3} (Vanille Glace / Yuzu-Limetten Sorbet / Früchte / Brätzeli)	15
Diverse Kuchen und Torten aus unserer Vitrine ^{1/2/3}	6.5

Wir lassen die Augen strahlen!

Unser oberstes Ziel ist es, Sie und unsere Mitarbeitenden bestmöglich zu schützen, zugleich bei der Eindämmung des Coronavirus und der Eingrenzung der wirtschaftlichen Folgen mitzuwirken.

Auf Grund der epidemiologischen Entwicklung verstärkt der Kanton Bern die Massnahmen zum Schutz der Bevölkerung vor dem Coronavirus. Ab Montag, 12. Oktober 2020, gilt im Kanton Bern eine Maskentragpflicht in öffentlich zugänglichen Innenräumen.

Gäste müssen daher in den öffentlich zugänglichen Innenräumen des Hotels/Restaurants eine Maske tragen. Zudem gilt in der Bar und im Restaurant eine Sitzpflicht. Die Maskentragpflicht gilt nicht, solange die Gäste an einem Tisch sitzen.

Kinder sind bis zu ihrem 12. Geburtstag von der Maskentragpflicht befreit.

Wir begrüssen Sie weiterhin mit einem Lächeln, denn ein Lächeln sagt mehr als tausend Worte. Wir danken für Ihr Verständnis, dass dies hinter der Maske versteckt ist.

Mineralwasser und Süssgetränke

Rhazünser	40 cl	6.5
	80 cl	10.5
Arkina (ohne Kohlensäure)	40 cl	6.5
	80 cl	10.5
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	5.2
Rivella rot, blau	33 cl	4.8
Fever Tree (Premium Indian Tonic, Sicilian Lemonade, Ginger Beer)	20 cl	6.5

Einblick in die Genüsse vom Spiezer Rebberg...

		50cl	75cl
Spiezer Riesling - Sylvaner	19/20	37	49
Spiezer Riesling - Sylvaner «Einisch anders»	2019	45	
Spiezer Muscat-Gewürztraminer	18/19	45	
Spiezer Blauburgunder	2018	39	52

...weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte!

Wunder von Bern

Die Deutsche Fussball-Nationalmannschaft hat während der WM 1954 in unserem Hotel übernachtet. Unter anderem auch dank des «Geistes von Spiez» wurde Deutschland 1954 Fussball Weltmeister.

Bei uns im finden Sie immer noch diesen lebendigen Mythos. Fragen Sie an der Rezeption für mehr Infos. Am Strandweg Spiez-Faulensee erzählt ein elektronischer Themenweg an 11 Posten mit Audios, Bildern, Videos, Bonusmaterial und Quizfragen die spannenden Geschichten vom «Geist von Spiez». www.spiez.ch/smartrails

