

## Mittagsangebot

ab dem 15. November 2021

täglich von 12:00 Uhr bis 13:30 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...



### Vorspeisen

Nüsslersalat mit Rohessspeck und Brotchip  
*oder*  
 Lachs-Tatar mit Mango und Wasabi  
*oder*  
 Bunter Blattsalat mit Kernen und Croûtons

### Suppen

Marronisuppe mit Moccaschaum  
*oder*  
 Maiscremesuppe mit Flusskrebse  
*oder*  
 Fruchtsaft nach Tagesangebot

### Hauptgänge

Rinderhuftwürfel «Stroganoff» mit Tagliatelle  
*oder*  
 Lachstranche an Zitronensauce mit Venere Reis und Fenchel  
*oder*  
 Zucchini-Burger mit Quarkspätzli, Rotkraut und Marroni

### Desserts

Karottenkuchen mit Meiringer Joghurt und Orangen  
*oder*  
 3 Sorten Käse von Jumi mit Feigensenf und Fruchtebrot  
*oder*  
 1 Stück Kuchen aus der Vitrine

**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 <sup>3</sup>	7.5
Süsskartoffel Stäbchen an Spiezer Trüffel-Mayonnaise <sup>3</sup>	15
Zupfsalat mit Aprikosen und Haselnusscracker <sup>1/3</sup> Dressing nach Wahl	16
Alpkäse am Stück, Trockenwurst, eingelegtes Gemüse, schwarzer Nuss-Senf und Baguette <sup>1/2</sup>	29

## Hauptgänge

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

## Desserts

3 Sorten Käse, mit Rhabarbersenf und Früchtebrot <sup>1/2/3</sup>	16
Menüdessert <sup>1/2/3</sup>	14
Glacé <sup>1/2/3</sup> / Sorbet <sup>3</sup> 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 <sup>1/2/3</sup> (Vanille Glacé / Kaffeessenz / Rahm / Brätzeli)	15
Eisbecher Dänemark <sup>1/2/3</sup> (Vanille Glacé / Schokoladen Sauce / Mandeln / Rahm)	15
Eisbecher Jacques <sup>1/2/3</sup> (Vanille Glacé / Yuzu-Limetten Sorbet / Früchte / Brätzeli)	15
Diverse Kuchen und Torten aus unserer Vitrine <sup>1/2/3</sup>	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](http://www.spiez.ch/smartrails)

