



HOTEL AARE THUN

MENÜVORSCHLÄGE



HOTEL AARE THUN

Frühling

3-Gang-Menu

CHF 52.00

Spargelsuppe mit Spargelragout

Emmentaler Schweinskotelett am Stück, Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin
Grüne Spargeln

Hausgemachter Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanilleglace

4-Gang Menü

CHF 69.00

Frühlingsalat, geröstete Kerne, Radieschen, Bärlauch Dressing

Spargelsuppe mit Spargelragout

Kalbshohrücken, Morchelrahmsauce
Parmesanrisotto
Grüner Spargel

Weisses Brownie mit Walnussmousse und Granny Smith Sorbet



HOTEL AARE THUN

Sommer

3-Gang-Menu

CHF 54.00

Seeländer Cherrytomaten, Burrata
Apfel Balsamico Barrique, Olivenöl «Crimicri»

Schweins Nierstück «Grand Cru» mit mediterraner Füllung, Chimichurri
Ofenkartoffeln
Sommergemüse

Saisonales Tiramisu

4-Gang-Menu

CHF 69.00

«Panzanella» italienischer Brotsalat

Gazpacho

Am Stück Gebratenes Rindsentrecôte «Café de Paris Sauce»
Süßkartoffelstampf
Sommergemüse

Mango-Tartelette mit Joghurtglace



HOTEL AARE THUN

Herbst

3-Gang-Menu

CHF 64.00

Kürbissuppe

Am Stück gebratenes Kalbskotelette, Steinpilzsauce

Spätzli

Rotkraut

Marroni Schnitte, Zwetschgenröster

4-Gang-Menu

CHF 76.00

Kürbis-Surprise mit Ziegenfrischkäse und Bärner Honig

Marronisuppe

Hirsch Entrecôte, Wildrahmsauce

Schupfnudeln

Rahmwirsing mit Trüffelöl

Süsskartoffelkuchen mit Gianduja und Schokoladensorbet



HOTEL AARE THUN

Winter

3-Gang-Menu

CHF 62.00

Nüsslisalat, Ei, Croutons, French-Dressing

Gefüllte Rindsroulade mit Jus

Kartoffelstock

Saisonales Gemüse

Hausgemachter Apfelstreuselkuchen mit Vanilleglace

4-Gang-Menu

CHF 76.00

Tatar vom Alpenlachs

Gin, Randen, Sauerrahmsauce

Weissweinsuppe mit Knoblauchcroutons

Am Stück gebratener Rindshohrücken, Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Saisonales Gemüse

Schokolade-Haselnussschnitte mit Caramelglace



HOTEL AARE THUN

Spanische Tavolata

Apéro

CHF 85.00

Ciabatta-Brot, Tomaten, Olivenöl
Manzanilla-Oliven, marinierte Oliven

Kalte Vorspeisen

Jamón Serrano
Gambón-Carpaccio, Zitrus, Fenchel
Burrata, Piquillo, PX-Reduktion

Warme Vorspeisen

Croquetas, Jamón & Käse
Pulpo a la Brasa, Süsskartoffelcreme, Paprika
Konfierte Artischocken, Manchego-Schaum

Hauptgerichte

Cremiger Meeresfrüchtereis
Wolfsbarsch im Ganzen, Salsa Verde
Rindsentrecôte, Sherry-Jus, schwarzer Knoblauch

Desserts

Baskischer Käsekuchen, Feige, PX
Crema Catalana, Tonkabohne



HOTEL AARE THUN

Italienische Tavolata

Apéro

CHF 85.00

Ciabatta, Olivenöl extra vergine, Meersalz
Marinierte Oliven, Kapernäpfel

Kalte Vorspeisen

Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano
Thunfisch-Carpaccio, Zitrone, Rucola
Burrata, getrocknete Tomaten, Basilikumöl

Warme Vorspeisen

Arancini di Riso, Safran-Aioli
Frittierte Calamari, Zitronenöl

Hauptgerichte

Risotto ai Frutti di Mare, Hummerfond
Wolfsbarsch im Ganzen, Zitronensalsa
Rindsentrecôte-Tagliata, Rotweinjus

Desserts

Tiramisu modern
Panna Cotta, Beeren



HOTEL AARE THUN

Einzelgerichte

Vorspeisen

Nüsslisalat, Ei, Croutons, French-Dressing	CHF 16.00
Seeländer Tomaten (Saisonal), Burrata Apfel-Balsamico, Olivenöl "Crimicri"	CHF 17.00
Tatar vom Alpenlachs Gin, Rande, Sauerrahm	CHF 18.00
Rindstatar, Olivenbutter, Toast	CHF 19.00

Suppen

Karotten-Ingwersuppe	CHF 9.00
Marronisuppe (Saisonal)	CHF 9.00
Kürbissuppe (Saisonal)	CHF 9.00
Spargelcremesuppe (Saisonal)	CHF 9.00
Gazpacho (Saisonal)	CHF 9.00



HOTEL AARE THUN

Hauptgänge

Fleisch

Schweins Nierstück «Grand Cru» mit mediterraner Füllung
Chimichurri, Bratkartoffeln, Sommergemüse CHF 34.00

Kalbshohrücken, Pilzrahmsauce
Parmesanrisotto, grüner Spargel CHF 38.00

Grilliertes Rindsentrecôte „Café De Paris“
Kartoffelgratin, saisonales Gemüse CHF 39.00

Fisch

Alpenlachstranche, Safransauce
Tagliolini, Orangenfenchel CHF 36.00

Alpenzander, Beurre Blanc
Salzkartoffeln, Spinat, Eierschwämmli CHF 42.00

Vegetarisch

Indisches Linsen-Gemüsecurry mit Joghurtdip, Naan-Brot CHF 27.00

Saisonale Ravioli CHF 28.00

Gemüselasagne, Rucola Salat, Tomatensauce CHF 29.00

Desserts

Lauwarmes Schokoladenküchlein, Joghurtglace
Kumquats Kompott CHF 12.00

Hausgemachter Apfelstreuselkuchen mit Vanilleglace CHF 12.00

Tiramisu im Weckglas mit saisonalem Früchte-Kompott CHF 12.00