HOTEL AARE THUN

MENÜVORSCHLÄGE
2026 / 2027

HOTEL AARE THUN

Frühling

3-Gang-Menü CHF 54.00

Spargelsuppe mit Spargelragout / Bärlauchsuppe mit Käse-Crostini

***

Emmentaler Schweinskotelett am Stück, Kräuterjus
Röstkartoffeln
Frühlingsgemüse

***

Rhabarber mit Meringue und Doppelrahm

4-Gang Menü CHF 69.00

Frühlingssalat mit Spargel, gerösteten Kerne, Radieschen, Bärlauch-Dressing

***

Grüne Erbsen-Minze-Suppe mit Kräuterfrischkäse

***

Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Portweinjus
Kartoffelstock
Geschmorte Karotten

***

Birnen-Tiramisu mit Schoggi Crumble

HOTEL AARE THUN

Sommer

3-Gang-Menü CHF 54.00

Seeländer Cherrytomaten, Burrata
Apfel-Balsamico Barrique, Olivenöl und Basilikumpesto

***

Gebratene Mails-Pouletbrust
Ofenkartoffeln
Sommergemüse

***

Blaubeeren-Joghurt-Mousse mit frischen Beeren

4-Gang-Menü CHF 69.00

Büffelmozzarella und Seeländer Tomate

***

Gazpacho

***

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte «Café de Paris Sauce»
Süsskartoffelstampf
Sommergemüse

***

Mango-Tartelette mit Joghurtglace

HOTEL AARE THUN

Herbst

3-Gang-Menü CHF 64.00

Waldpilzsuppe

***

Geschmorte Rindsbäggli, Rotweinjus
Marronistock
Herbstgemüse

***

Zwetschgenkuchen mit Vanillesauce

4-Gang-Menü CHF 79.00

Eingelegte Kräuter-Stielseitlinge auf Selleriecreme mit Kräutern

***

Kürbissuppe mit Einlage und Kürbiskernen

***

Rindshohrücken mit Wildrahmsauce
Kartoffelgratin
Herbstgemüse

***

Passionsfruchtschnitte

HOTEL AARE THUN

Winter

3-Gang-Menü CHF 54.00

Nüsslisalat, Ei, Croûtons, French-Dressing

***

Gefüllte Rindsroulade mit Jus
Kartoffelstock
Saisonales Gemüse

***

Hausgemachter Apfelstreuselkuchen mit Vanilleglace

4-Gang-Menü CHF 69.00

Tatar vom gebeizten Lachs
Randen, Sauerrahmsauce

***

Marronicremesuppe mit Pilzen

***

Am Stück gebratener Rindshohrücken, Sauce Béarnaise
Kartoffel-Millefeuille
Saisonales Gemüse

***

Schokolade-Haselnuss-Schnitte mit Caramelglace

HOTEL AARE THUN

Spanische Tavolata — CHF 85.- / Person

Apéro
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 — CHF 85.- / Person

Apéro
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, Croûtons, 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-Ingwer-Suppe	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

Schweinsnierstück «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, Rucolasalat, Tomatensauce	CHF 29.00

Desserts

Lauwarmes Schokoladenküchlein, Joghurtglace Kumquatkompott	CHF 12.00
Hausgemachter Apfelstreuselkuchen mit Vanilleglace	CHF 12.00
Tiramisu im Weckglas mit saisonalem Früchtekompott	CHF 12.00