



**Gault & Millau**  
Guide Schweiz

# RESTAURANT **SCHMITTE**

## **Meine Küchenphilosophie**

Geschmack, Geschmack, Geschmack - ohne Schnickschnack, mit Präzision.  
Der unverfälschte Eigengeschmack des Produktes steht im Mittelpunkt.  
Von bodenständiger, regionaler Küche bis moderne Haute Cuisine. Mal rustikal, mal aufwendig - mit mediterranem Touch – stets brillant.

Ich setze uneingeschränkt auf Qualität, sowohl beim umsichtigen Einkauf der Waren als auch bei der schonenden Zubereitung der Gerichte. Ich nutze jede Möglichkeit zur Verwendung der lokalen und regionalen Top-Produkte. Mein Ziel ist es, die Berner Bergwelt den Gästen näher zu bringen.

Ich führe meine Küche so, dass ich selbst gerne hier essen möchte. Zuerst ist es mir wichtig, dass meine KollegInnen Spass am Kochen haben. Ausserdem soll die harmonische Team-Aura ausstrahlen - denn die Gäste fühlen, ob wir im Team einfach nur unseren Job machen oder eben - wir auch wirklich mit Passion und Innovation dabei sind.

## **Gelebte Regionalität**

Fest mit unserer begeisternden Heimat verbunden, stehen wir für regionale Verbundenheit. Hochwertige Produkte von lokalen Lieferanten und Bauern garantieren Qualität und dementsprechend nachhaltiges Wirtschaften. Örtliche Traditionen werden gelebt, bewahrt und weitergegeben.

## **Adrian Bolsmann**

Küchenchef & sein Team



# RESTAURANT SCHMITTE



## Degustationsmenu der Flora Menu dégustation de la flore Flora tasting menu

### **Rote Beete** (4, 5, 6)

Erdbeere | Balsamico | Ziegenkäse  
Fraise | Balsamique | Le fromage de chèvre  
Strawberry | Balsamic | Goat cheese



### **Bärlauchsuppe** (4, 5, 6)

Spargel | Sour Rahm | Grapefruit  
Asperges | Crème fraîche | Pamplemousse  
Asparagus | Sour cream | Grapefruit



### **Risotto** (5, 6)

Eigelb | Sommertrüffel  
Jaune d'œuf | La truffe d'été  
Egg yolk | Summer truffles



### **Polenta** (4, 5, 6)

Tessiner Polenta | Frühlingslauch | Romanesco | Beurre Blanc  
Polenta tessinoise | L'oignon de printemps | Romanesco | Beurre Blanc  
Ticino Polenta | Spring onions | Romanesco | Beurre Blanc



### **Karotte** (6)

Sanddorn | Limette | Ingwer  
Argousier | Citron vert | Gingembre  
Sea buckthorn | Lime | Ginger



### **Rhabarber** (4, 5, 6)

Erdnuss | Kalamansi | Karamell  
Cacahouète | Calamondin | Caramel  
Peanuts | Calamansi | Caramel

4-Gang-Menü | 4 course menu CHF 109  
5-Gang-Menü | 5 course menu CHF 119  
6-Gang-Menü | 6 course menu CHF 129

# RESTAURANT SCHMITTE



## Degustationsmenu der Fauna Menu dégustation de la faune Fauna tasting menu

### **Jacobsmuschel** (4, 5, 6)

Iberico | Grapefruit | Vanille  
Le porc ibérique | Pamplemousse | Vanille  
Iberico | Grapefruit | Vanilla



### **Stübenkükenessenz** (4, 5, 6)

Cappelletti | Rauch | Ragout  
Cappelletti | Fumée | Ragoût  
Cappelletti | Smoke | Ragout



### **Bio Lachsforelle** (5, 6)

Meerrettich | Topinambur | Beurre Blanc | Dill  
Raifort | Topinambour | Beurre Blanc | Aneth  
Horseradish | Jerusalem artichoke | Beurre Blanc | Dill



### **Kalb** (4, 5, 6)

Filet | Ragout | Sellerie | Kartoffel | Röstzwiebel  
Filet | Ragoût | Céleri | Pomme de terre | Oignon frit  
Fillet | Ragout | Celery | Potato | Fried onion



### **Karotte** (6)

Sanddorn | Limette | Ingwer  
Argousier | Citron vert | Gingembre  
Sea buckthorn | Lime | Ginger



### **Erdbeere** (4, 5, 6)

Weisse Schokolade | Vanille  
Chocolat blanc | Vanille  
White chocolate | Vanilla

4-Gang-Menü | 4 course menu CHF 119

5-Gang-Menü | 5 course menu CHF 129

6-Gang-Menü | 6 course menu CHF 139