

buma gastro

2026

Januar – August

nimm
mich
mit!



RESTAURANT
Ludmilla



bären
steffisburg



RESTAURANT
Dampfschiff

Restaurant Ludmilla

Montag – Freitag

11.30h bis 23.00h

Samstag

18.30h bis 23.30h



Im 2016 begann unsere Geschichte in Bern. Fünf Jahre kochten und servierten wir an der Militärstrasse im LOKAL. Nach fünf schönen Jahren zogen wir Anfang 2021 während der Pandemie mit dem Team weiter an die Flurstrasse. Das heutige Ludmilla durften wir während dem Lockdown selber umgestalten – das Resultat lieben wir bis heute.

Im Ludmilla arbeiten:

Marie, Isabelle, Miki, Tobi & Luki in der Küche

Marina, Nina, Hanna, Sara, Christa, Lea & Ella im Service

Joël & Simon im Service, in der Küche und am Computer



veganuary

Ein kulinarischer Jahresstart mit Fokus auf Frische, Balance und Genuss – ideal für Gäste, die nach den Festtagen Lust auf gesunde, kreative Küche haben, ohne auf Geschmack zu verzichten.

10. Januar | 17. Januar | 24. Januar | 31. Januar

59 CHF für 4 Gänge | 28 CHF für alkoholfreie Getränkereise

nordic-nights

Entdecken Sie die pure Eleganz der skandinavischen Küche – klar, natürlich, überraschend. Ein Menü inspiriert von Fjorden, Wäldern und den langen Nächten des Nordens.

7. Februar | 14. Februar | 21. Februar | 28. Februar

69 CHF für 4 Gänge vegi | 79 CHF für 4 Gänge mit Fleisch

32 CHF für Getränkebegleitung

silent-party

Für einmal bleibt die Küche geschlossen. Ludmilla schenkt Drinks aus und zapft Bier. Dazu gibt es Musik auf die Ohren – den Kanal entscheidest du selber. Tanzen bis in die frühen Morgenstunden.

7. März ab 20 Uhr – Ende 2.00h

20 CHF für Eintritt + Kopfhörer | 60 CHF für Flatrate all incl.



4 hands dinner

Ludmilla kocht mit Freunden. Am 14. März übernimmt Christian Thierstein, eine Legende aus Frutigen und heute Inhaber der Kochwerkstatt Münsingen, die Verantwortung. Am 21. März kocht und kreiert Noé Glauser, Dampfschiff Lernender von 2015–2018 und heute F&B Verantwortlicher vom Gaskessel. Beides geniale Köche und vor allem feine Menschen. Be fast – die Plätze sind knapp.

14. März | 21. März | jeweils mit Start um 18.30h

69 CHF für 4 Gänge vegi | 79 CHF für 4 Gänge mit Fleisch

32 CHF für Getränkebegleitung



rising chefs

Unsere Lernenden zeigen, dass Talent kein Alter kennt! Die "Rising Chefs" der buma gastro kochen ein kreatives Menu und servieren dazu die passenden Weine.

28. März | 11. April | jeweils mit Start um 18.30h

69 CHF für 4 Gänge vegi | 79 CHF für 4 Gänge mit Fleisch

32 CHF für Getränkebegleitung



RESTAURANT **Ludmilla**

poisson & mare

Ein 4-Gang Menu – ausnahmsweise nicht vegi. Es gibt Austern, Krustentiere und Fisch. Wer Lust hat, trinkt dazu eine Chardonnay-Weinbegleitung. Mediterranes Lebensgefühl mit Meeresbrise.

18. April

79 CHF für 4 Gänge | 27 CHF für 3 Glas Chardonnay



der edle stängel

Frischer Spargel aus der Region kombiniert mit regionalen Produkten, kreativen Gourmet-Kreationen & frischen Düften. Ein Hoch auf den Frühling!

25. April | 2. Mai | 9. Mai | 16. Mai

69 CHF für 4 Gänge vegi | 79 CHF für 4 Gänge mit Fleisch

32 CHF für Getränkebegleitung

ein abend im piemont

Kräftige Aromen, samtige Saucen, feine Trüffel und charaktervolle Weine. Unser piemontesisches Menu ist inspiriert von den Hügeln der Langhe, wo Genuss und Handwerk zu einer Kunst verschmelzen.

23. Mai | 30. Mai

69 CHF für 4 Gänge vegi | 79 CHF für 4 Gänge mit Fleisch

42 CHF für piemontesische Weinreise



bärner tapas

Regionale Zutaten verwandelt in kleine Köstlichkeiten, serviert in 12 Akten. So schmeckt Bern im Mini-Format.

6. Juni | 13. Juni | jeweils mit Start um 19h

69 CHF für 12 kleine Gänge vegi + 10 CHF für tierisches Topping



sommer-vibes

Am besten kommt ihr direkt mit Aaresack aus der Lorraine-Badi. Den Start macht ein erfrischender Sommer-Cocktail mit knackigem Fingerfood. Gefolgt von einem leichten, stimmigen 3-Gang Menu. Dazu gibt's gemütliche Beats und schöne Stunden unter den Bäumen. Enjoy!

20. Juni | 27. Juni | 4. Juli | 11. Juli | jeweils ab 19h

69 CHF vegi inkl. Cocktail | 79 CHF mit Fleisch inkl. Cocktail

weinmahl

Wir laden ein zum Zusammensitzen, Philosophieren, Diskutieren, leckere Tropfen und feines Essen Geniessen. Serviert wird euch ein 3-Gang Menu dazu sechs bis acht passende Weine. Vegetarisch, vegan oder mit tierischen Produkten ist alles möglich.

99 CHF inkl. Menu, Weine, Mineral, Café | Start jeweils um 19 Uhr

Dienstag, 24. März 26	PIWIs: Die Zukunft des Weins?
Dienstag, 21. April 26	Orange-Wine: Tradition neu entfacht
Dienstag, 19. Mai 26	Schaumwein: Party im Glas
Dienstag, 16. Juni 26	Rosarot: Rosé von pink bis dunkelrot

in Zusammenarbeit mit der Weinhandlung

TRALLALA



Bären Steffisburg

Dienstag – Freitag

11.30h bis 23.00h

Samstag

18.00h bis 23.00h

Juni–August ist der Bären Do/Fr/Sa am Abend offen



Der “alte Bären” war jahrelang vielen Menschen aus der Region ein Treffpunkt. Man traf sich hier nach dem Märit, für ein Fyrabe-Bier oder einfach für einen Schwatz am Stammtisch. Ende 2017 gingen beim “alten Bären” die Lichter aus und das Gebäude wurde umfassend saniert.

Seit 2022 pachtet die buma gastro den Bären. Entstanden ist ein heller, freundlicher Restaurant-Betrieb wo Tradition & Moderne verbunden werden.

über uns

bären
steffisburg

Im Oktober 2022 fand unsere Eröffnung statt. Bis heute schätzen wir die hellen Räume, das schöne Holz und das puristische Interieur. Wir bieten im Bären einfache und preiswerte Mittagsmenus an. Am Abend empfiehlt sich das Bären Menu oder ein Blick in die kleine Speisekarte. Das Angebot wechselt monatlich – nur das Cordon Bleu und das Tatar bleiben unersetzlich.

Unser junges Team ist im Schnitt 28 Jahre alt. Seit Anfang an dabei ist Küchenchef Joel Schneider. Die Betriebsleitung liegt in den Händen von Tamara Hänni.

Für Sie im Einsatz:

Tamara, Lea, Regula, Sara & Christa im Service
Joel, Lea, Susanne, Nayla & Vlad in der Küche



Juni

Donnerstag | Freitag | Samstag | jeweils ab 17.30h

Landküche

Einfache Zutaten, grosser Geschmack – unsere Landküche feiert das Handwerk und die Tradition. Klassiker aus Feld, Wald und Garten werden neu gedacht, fein abgestimmt und mit einem Hauch Moderne serviert. Verwurzelt in der Heimat, inspiriert von heute.

Kleine Karte jeweils ab Donnerstag bis Samstag am Abend ab 17.30h mit traditionellen Gerichten.

Reserviere online oder direkt beim Team Deinen Tisch!



Juli

bären
steffisburg

Donnerstag | Freitag | Samstag | jeweils ab 17.30h

Burger & Bier

Saftige Patties, kreative Toppings und das passende Bier dazu: Ein Abend ganz im Zeichen von Genuss, Freundschaft und ehrlicher Küche. Komm vorbei auf einen unkomplizierten Abend mit lauschiger Hintergrund-Musik und genieße warme Sommerabende.

Kleine Karte jeweils ab Donnerstag bis Samstag am Abend ab 17.30h mit verschiedenen Burger-Varianten.

Reserviere online oder direkt beim Team Deinen Tisch!



1. August & 2. August

Erste Schicht um 9.00h | Zweite Schicht um 11.00h

Brunch



Zusammensitzen mit Freunden & Familie und auf den Nationalfeiertag anstossen. Es gibt lokale Köstlichkeiten auf Etagern und warme Speisen aus der Küche.

Preis pro Person: 49 CHF à discrétion inkl. Getränke
Kinder CHF 3 pro Lebensjahr (bis 15 Jahre)

August

Donnerstag | Freitag | Samstag | jeweils ab 17.30h

Sommer Tapas

Leichte, sommerliche Kreationen zum Teilen und Geniessen: mediterrane Aromen, frische Zutaten und ein Glas Wein in der Hand – so schmeckt der August im Bären Steffisburg.

Kleine Karte jeweils ab Donnerstag bis Samstag am Abend ab 17.30h mit lokalen Tapas Varianten.

Reserviere online oder direkt beim Team Deinen Tisch!



Dampfschiff Thun

Donnerstag – Montag

11.30h bis 17.15h

17.45h bis 23.00h

Juni–August ist das Dampfschiff 7 Tage die Woche offen



Die heutige Lokalität wurde vor rund 220 Jahren erbaut. 1831 kauften die Brüder Knechtenhofer das um etwa 1805 erbaute, damals sogenannte „schöne Haus“ an der Göttibachlände und bauten es zu einem Gäste- und Wirtshaus aus. 1997 überlies die Stadt Thun das Ländtehaus dem Ehepaar Lemberg, welches es unter Auflagen des Denkmalschutzes renovierte. Seit 2000 wird das Dampfschiff nach längerem Unterbruch wieder als Restaurant betrieben. In den oberen Etagen befinden sich heute Wohnungen.

über uns

Seit 2014 pachtet die buma gastro GmbH das Restaurant Dampfschiff in Thun, heute wird das Restaurant von Andrea Vogt & Kevin "Wüde" Wüthrich geführt.

Unterstützt werden sie von Urs an der Front und Luki in der Küche. Masuda ist die gute Seele des Hauses. Aktuell lernen mit Lara May & Iron zwei Lernende das Handwerk in der Küche. Im Service sind Andres & Vlady in der Ausbildung zum Profi. Ergänzt wird das Team an schönen Tagen mit Fachkräften aus den Partnerbetrieben.



events

4 Jahreszeiten

4 Gänge – 4 Jahreszeiten. Jeder Gang entspricht einer Saison. Geniessen Sie Eingemachtes und Fermentiertes, Frisches und Geschmortes. Originelles Küchenhandwerk im traditionellen Bateau à Vapeur. Andrea Vogt schenkt auf Wunsch die passenden Weine ins Glas.

Montag, 23. Februar 2026, Start um 19h

79 CHF für 4 Gänge | 32 CHF für Getränkereise



Spanische Tavolata

El Wüde & Team kochen spanisch. Chorizo, Paella & viele weitere Köstlichkeiten zum Teilen. Das Süsse kommt vom Capo Luko. Gesessen wird an langen Tafeln. Olé!

Do., 19. März 2026 | Do., 26. März 2026 | jeweils ab 18.30h

99 CHF für Tavolata, Wein, Wasser & Café

events

RESTAURANT
Dampfschiff

Frühlingserwachen

Zarte Kräuter, junges Gemüse und die ersten Sonnenstrahlen auf dem Teller. Wüde kocht ein 5-Gänge Menu mit Spargeln, Bärlauch, Radisli und vielem mehr. Nach Lust geniessen Sie dazu eine präzis ausgesuchte Weinreise mit passenden Tropfen.

Freitag, 24. April 2026, Start um 19h

89 CHF für 5 Gänge | 32 CHF für Getränkereise



die terrasse

Sonne? Check.

Gute Laune? Check.

Die schönste Terrasse in Thun? Auch check.

Wir servieren euch den Sommer –
Teller für Teller, Drink für Drink.

Komm ans Wasser und gönne dir!



RESTAURANT
Dampfschiff

Sommer im Schiff

Juni bis August durchgehend offen

Während den drei kalendarischen Sommermonaten bleibt das Dampfschiff durchgehend geöffnet.

Montag–Sonntag

11.30h bis 17.15h

17.45h bis 23.00h



www.dampfschiff-thun.ch

finde uns

