



BEATUS

MERLIGEN-THUNERSEE

Wellness- & Spa-Hotel

Willkommen im Restaurant «Le BelAir»

Schön, dass Sie heute unser Gast sind.
Das «Le BelAir» ist der Ort, wo wir Sie auf hohem kulinarischem Niveau verwöhnen möchten.
Unser Küchenstil basiert auf dem Fundament der klassischen Kochkunst, unter Beachtung der
Nachhaltigkeit und des saisonalen Angebots.

Wir kreieren unsere Menüs, mit welchen wir Sie überraschen und verwöhnen möchten, mit
frischen Produkten aus der Region und dem Besten aus aller Welt.

«Luxus ist Zeit für Genuss.»

In kulinarischer Verbundenheit

Bienvenue au restaurant «Le BelAir»

C'est un grand plaisir de vous accueillir aujourd'hui!
Au restaurant «Le BelAir», nous prenons soin de vous gâter
avec des délices du plus haut niveau culinaire.

Notre cuisine repose sur la base de l'art culinaire classique
en respectant la durabilité et l'offre saisonale.

Nous créons nos menus, avec lesquels nous aimerions vous surprendre et gâter, avec des produits
du terroir et le meilleur du monde entier.

«Luxe est du temps pour la jouissance»

Avec des vœux culinaires

Welcome to our restaurant «Le BelAir»

It's a pleasure to have you here as our guests today.
The «Le BelAir» is the location where we will do our best to delight you on a high culinary level.
Our kitchen is based on the classic art of cooking,
respecting sustainability and the seasonal offer.

We create our menus, with which we would like to surprise and to spoil you, with fresh products
from our region and the best from all over the world.

"Luxury is time for delight."

With culinary regards

Tim Adolphi
Chef de cuisine

Holger Rauwolf
Maitre d'hôtel

**VORSPEISEN
HORS-D'ŒUVRE
STARTERS**

Jakobsnuss | Curryschaum | Kokos Muschel Risotto 32

Noix de Saint Jacques / mousse au curry / risotto aux noix de coco et moules

Giant scallop | curry foam | risotto with coconut and mussels

Schweizer Lachs | Ponzu | Jalapeño | Frischkäse | Sesam 31

Saumon Suisse / Ponzu / jalapeño / fromage à pâte fraîche / sésame

Swiss salmon | Ponzu | jalapeño | fresh cheese | sesame

Rindstatar | Wachtelei | Kapernapfel | Pane carasau 34

Tartare de bœuf / oeuf de caille / caprons / pain carasau

Beef tartar | quail egg | caper apple | «Pane carasau»

Nüssler | BEATUS Dressing | Ei | knuspriger Speck | Croûtons 17 23

Mâche / «BEATUS» dressing / œuf / lardon croustillant / croûtons

Lamb's lettuce | «BEATUS» dressing | egg | crispy bacon | croûtons

Mesclun Salat | Hobelgemüse | Kerne | Grissini | «BEATUS»-Dressing 🌿 18

Salade de Mesclun / légumes rabotés / graines / grissini / dressing «BEATUS»

Mesclun salad | finely sliced vegetables | kernels | grissini | dressing "BEATUS"

SUPPEN
POTAGES
SOUPS

Tranchen vom Hummerschwanz | Hummer Bisque | Frühlingsgrüsse **29**

Tranches de queues de homard | bisque de homard | salutations printaniers

Lobster tail slices | lobster bisque | spring greetings

Kraftbrühe vom Appenzeller Alpsteinpoulet

Gemüseperlen | Pfaffenstückchen **18**

Consommé de volaille d'Alpstein de Appenzell | perles de légumes | sot-l'y-laisse

Alpstein chicken consommé from Appenzell | vegetable pearls | sot-l'y-laisse

Karotte | Kokosmilch | Kaffir Limette 🌿 V **16**

Carottes | lait de noix de coco | limette Kaffir

Carrot | coconut milk | Kaffir lime

FISCHGERICHTE
METS DE POISSON
FISH DISHES

Schweizer Lachs | Miso | Quinoa Crunch | Blattspinat | Süsskartoffel **48**
Saumon Suisse | Miso | croquante de quinoa / feuilles d'épinards / patate douce
Swiss salmon | Miso | quinoa crunch | spinach leaf | sweet potatoes

Walliser Alpeneglifilet | Tartarsauce | Marktgemüse
Kartoffelkrapfen **48**
Filet de perche des Alpes valaisannes / sauce tartare / légumes du marché
beignets de pommes de terre
Perch fillet from the Valais Alps | tartar sauce
market vegetables | potato fritter

Thunersee Felchen | Spiezer Riesling | Gemüseperlen
Acquerello Risotto | Safran **39**
Féra de lac du Thoune / Riesling de Spiez / perles de légumes
risotto d'acquerello / safran
Lake Thun white fish | Riesling from Spiez | vegetable pearls
acquerello risotto | saffron

VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE
METS VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIENS
VEGETARIAN AND VEGAN DISHES

Veganes Linsen-Curry | Blattspinat | hausgemachte Falaffel **29**
Curry de lentilles / feuilles d'épinards / tempura de légumes croquant
Lentil curry | leaf spinach | crispy vegetables tempura

Hausgemachte Justistaler Bergkäse Tortellini | Basilikum | Topinambur **36**
Tortellini à la fromage de montagne du Justistal fait maison / basilic / topinambour
Homemade tortellini with mountain cheese of Justistal | basil | Jerusalem artichoke

FLEISCHGERICHTE
MEAT DISHES
METS DE VIANDE

Irisches Lammcurry

Kichererbsen Variation | junger Spinat | Minzjoghurt **44**

*Curry d'agneau irlandais | variation des pois-chiches | jeunes épinards
yaourt à la menthe*

Irish lamb curry | chickpeas variation | young spinach | mint yoghurt

Black Angus Rindsentrecôte | Jersey Blue

Marktgemüse | hausgemachte Alpenkräuter-Gnocchi **55**

*Entrecôte de bœuf Black Angus | Jersey Blue | légumes du marché
gnocchi aux herbes d'alpes fait maison*

Black Angus beef entrecote | Jersey blue | market vegetables | homemade gnocchi with alp herbs

Black Angus Rindsfilet | Schmorragoût vom Schangnauer Wasserbüffel **57**

Wurzelgemüse | Kartoffelpüree mit Röstzwiebel

*Filet de boeuf Black Angus | ragoût braisé de bufflonne d'Asie du Schangnau
légumes-racine | purée de pommes de terres aux oignons rôtis*

Black Angus beef fillet | braised stew of water buffalo from Schangnau
root vegetables | mashed potatoes with roasted oignons

Französische Perlhuhnbrust | Apfelkonfit | Morchel-Rahmsauce

grüner Spargel | Macadamianuss Crème | Mandelbällchen **39**

*Sûpreme de pintade française | confit aux pommes | sauce à la crème aux morilles /
asperges vertes | crème de la noix de macadamia | pommes Berny*

French guinea fowl supreme | apple confit | creamy morel sauce
green asparagus | Macadamia nut cream | Berny potatoes

Cordon bleu | Bauernhamme | Gruyère | Marktgemüse | Pommes Frites **46**

Cordon bleu | jambon paysan | gruyère | légumes du marché | pommes frites

Cordon bleu | farmer's ham | gruyere cheese | market vegetables | french fries

ab 2 Personen | for 2 persons | pour 2 personnes

Signature Dish

Châteaubriand | serviert in 2 Gängen |

Béarnaise-Sauce | Marktgemüse | Petersilienkartoffeln oder Pommes frites

Châteaubriand | 2 services

sauce béarnaise | légumes du marché | pommes de terre au persil ou pommes frites

Châteaubriand | 2 courses

béarnaise sauce | vegetables from the market | parsley potatoes or french fries

pro Person | par personne | per person

69

**DESSERTS
ENTREMETS
SWEET DISHES**

Vanille Tahiti | Crème Brûlée

Vanille Tahiti | crème brûlée

Vanilla Tahiti | burned custard

17

Mango Variation | Zitronengras-Glace

Variation de la mangue | glacé à la citronnelle

Mango Variation | lemongrass ice cream

16

Trio von hausgemachten Sorbets V

Trio de sorbets faits maison

Trio of home-made sorbets

15

Champagner Creme Sorbet

Sorbet au champagne

Champagne sorbet

7.50

am Tisch zubereitet

ab 2 Personen | for 2 persons | pour 2 personnes

Crêpes Suzette | hausgemachte Vanille Glace | Orangenfilets

Crêpes Suzette | glace à la vanille fait maison | filet d'oranges

Crepes Suzette | homemade vanilla ice cream | orange fillets

pro Person | par personne | per person

29

Signature Dish

**KÄSE
FROMAGE
CHEESE**

Auswahl an Rohmilchkäse | Feigensenf | hausgebackenes Früchtebrot

Sélection de fromages de lait cru | moutarde aux figues | pain aux fruits fait maison

Selection of raw-milk cheese | fig mustard | home-made dried-fruit bread

klein / small / petite

18

gross / large / grande

24

WEINREISE

Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes (Friedrich Hebbel)

**Gerne wird Ihnen unser Chef de Service eine Weinreise empfehlen,
die zu Ihrem gewählten Menu passt.**

Kleine Weinreise (3 Gläser Weiss-, Rot- und Süsswein)
zu CHF 39.00 pro Person

Grosse Weinreise (2 Glas verschiedene Weissweine, 1 Glas Rot-und Süsswein)
zu CHF 49.00 pro Person

Herkunft unseres Fleisches, unserer Fische und unserer Meeresfrüchte

Rind:	Schweiz
Rind:	Irland
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Lamm:	Irland
Perlhuhn:	Frankreich
Poulet	Schweiz
Jakobsnüsse:	USA
Egli:	Schweiz
Felchen	Schweiz
Hummer	Atlantik
Lachs	Schweiz

Sämtliche Fische beziehen wir aus ökologischer und nachhaltiger Fischerei.
Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MWST

Um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir informieren Sie sehr gerne.

Origine de notre viande, de nos poissons et de nos fruits de mer

Bœuf:	Suisse
Bœuf:	Irlande
Veau:	Suisse
Porc:	Suisse
Agneau:	Irlande
Pintade:	France
Poulet	Suisse
Noix Saint Jaques:	États-Unis
Perche:	Suisse
Féra	Suisse
Homard	Atlantique
Saumon	Suisse

Tous nos poissons proviennent de pêche écologique et durable.
Prix en francs suisses (CHF), TVA incl.

Pour en savoir plus sur les allergènes contenus dans nos aliments, s'il vous plaît demander à notre personnel de service. Nous serons heureux de vous aider.

Origin of our meat, fish and shellfish

Beef:	Switzerland
Beef:	Ireland
Veal:	Switzerland
Pork:	Switzerland
Lamb:	Ireland
Guinea fowl:	France
Chicken	Switzerland
Giant scallops:	USA
Perch:	Switzerland
White Fisch:	Switzerland
Lobster:	Atlantic
Salmon:	Switzerland

Our fish comes from ecological and sustainable fishery.
All prices in Swiss francs (CHF) incl. VAT

To find out more about the allergens contained in our food, please ask our service staff.
We would be very happy to help you.