



**BEATUS**

MERLIGEN-THUNERSEE

Wellness- & Spa-Hotel

## **Willkommen in der Orangerie-Piano-Bar**

Ihr Treffpunkt zu jeder Tageszeit!  
Für das leichte "Zwischendurch",  
zum Nachmittagstee mit Pianomusik  
oder zum ungezwungenen Abendessen.

Geniessen Sie eine frische saisonale Küche  
und sicherlich den schönsten Ort für einen  
Sonnenuntergang über dem Thunersee.

Herzlichst Ihr Beatus-Team

## **Soyez les bienvenus à l'Orangerie-Piano-Bar**

Votre rendez-vous de chaque instant!  
Pour de petits en-cas le jour,  
le thé musical d'après-midi  
ou votre dîner en tenue informelle.

Savourez une cuisine de saison toute fraîche,  
jouissez d'un de plus beaux sites pour contempler  
un coucher de soleil sur le lac de Thoun.

Avec des vœux culinaires votre équipe du Beatus

## **Welcome to our Orangerie-Piano-Bar**

Your meeting point for any time of the day!  
For a little "in between",  
for the afternoon tea with piano music  
or the informal meal.

Enjoy a fresh seasonal cuisine  
and for sure the most beautiful place  
to watch the sunset over the lake Thun.

Sincerely yours Beatus team



**VORSPEISEN**  
**ENTREES**  
**STARTERS**

**Rauchlachstranzen aus Graubünden | Meerrettich | Honig-Senf** 25 31  
**Salatbukett | Toast | Butter**  
*Tranches de saumon fumé de Grisons | raifort | moutarde et miel*  
*bouquet de salade | toast | beurre*  
Sliced smoked salmon from Grisons | horseradish | honey- mustard  
salad | toast | butter

**Schweizer Roastbeef | Tatarsauce | Pommes frites** 33  
*Roastbeef de la Suisse | sauce tartare | pommes frites*  
Swiss Roastbeef | sauce tartare | french fries

**Schweizer Rindstatar | Kapernäpfel | Toast | Butter** 27 34  
*Tartare de boeuf de la Suisse | câpres | toast | beurre*  
Swiss beef steak tartare | capers | toast | butter

**Mesclun Salat | Kerne | Hobelgemüse** 15 18  
**Datteltomaten | BEATUS Dressing**  
*Salade de Mesclun | pépins | légumes rabotés | tomates « dattes »*  
*dressing « BEATUS »*  
Mesclun salad | grain | planed vegetables | date tomatoes | BEATUS dressing

**Nüsslisalat | BEATUS Dressing | Ei | knuspriger Speck | Croûtons** 17 23  
Mâche | «BEATUS» dressing | œuf | lardon croustillant | croûtons  
Lamb's lettuce | «BEATUS» dressing | egg | crispy bacon | croûtons

**Caesar's Salad | Parmesan Dressing | Sardellen | Croûtons** 29  
Wahlweise mit gebratenen Bio Krevetten oder gebratener CH-Pouletbrust  
*Salade Caesar | dressing au parmesan | anchois | croûtons*  
*Au choix avec crevettes bio ou suprême de poulet sauté*  
Caesar's salad | parmesan dressing | anchovies | croutons  
With pan fried organic prawns or sauted chicken breast

**SUPPEN**  
**POTAGES**  
**SOUPS**

**Kraftbrühe vom Ostschweizer Alpsteinpoulet | Gemüse | Pfaffenstückchen** 17  
*Consommé de volaille du Alpstein | légumes | Sot-l'y-laisse*  
Chicken clear soup from Alpstein | vegetable | Sot-l'y-laisse

**Karotte | Kokosmilch | Kaffir Limette** 15  
*Carotte | lait de coco | limette Kaffir*  
Carrot | coconut milk | lime Kaffir



## PASTA

**Dinkel Tagliatelle | LammBolognaise | Büffelmozzarella | Rucola** 27 34  
*Tagliatelle à l'épeautre | bolognaise d'agneau | mozzarella buffalo | roquette*  
Spelt Tagliatelle | lamb bolognaise | buffalo Mozzarella | arugula

**Hausgemachte Spaghettini „aglio e olio“**  
**Knoblauch | Chili | Petersilie | gebratene Bio Krevetten** 34  
*Spaghettini fait maison „aglio e olio“*  
*ail | piment | persil | crevettes organique sautées*  
Homemade Spaghettini "aglio e olio"  
garlic | chili | parsley | organic sauted prawns

**Spaghetti Alla Chitarra | Tomaten Sugo | Basilikum**  
**Parmigiano Reggiano** 27  
*Spaghetti alla Chitarra | sugo de tomate | basil | Parmigiano Reggiano*  
Spaghetti alla Chitarra | tomato sugo | basil | Parmigiano Reggiano

## FLEISCH UND FISCH VIANDE ET POISSON MEAT AND FISH

**Gebratenes Felchenfilet vom Thunersee | Blattspinat** 26 36  
**Trockenreis | Spiezer Riesling Sauce**  
*Filet de féra sauté de la lac de Thoune | épinards en feuille | riz créole | sauce de Riesling du Spiez*  
Sauted fillet of white fish from lake Thun | leaf spinach | dry rice | Riesling sauce from Spiez

**Beatus BBQ-Beef Burger | Saftiges Black Angus Rindfleisch** 29  
**Brioche Bun | Bacon Jam | Gruyère | Salat**  
*Beatus BBQ-Beef Burger | boeuf Black Angus | brioche | confiture au bacon | gruyère | salade*  
Beatus BBQ-Beef Burger | Black Angus beef | brioche bun | Gruyère cheese | salad

**Kalbsgeschnetzeltes | Champignonrahmsauce | Butterrösti** 35 45  
*Emincé de veau | sauce à la crème aux champignons | roesti au beurre | légumes du marché*  
Sliced veal | champignons cream sauce | butter roesti | vegetables of the market

**Sautierte Kalbsleber | Barrique-Apfel- Balsamico** 35 45  
**Apfelkonfit | Lauch-Kartoffelpüree**  
*Foie de veau sauté | balsamico aux pommes du barrique | confit de pommes*  
*purée de pommes de terre au poireaux*  
Sautéed calf's liver | barrique apple balsamic | apple confit | mashed potatoes with leek

**Suure Mocke vom Wasserbüffel | Jus | Marktgemüse | Mandelbällchen** 39  
*« Suure mocke » rôti mariné de la bufflonne | jus | légumes du marché | Pommes Berny*  
« Suure mocke » marinated buffalo roast | gravy | market vegetables | Berny potatoes

**Black Angus Rindsentrecôte | Jersey Blue**  
**Marktgemüse | hausgemachte Alpenkräuter-Gnocchi** 55  
*Entrecôte "Black Angus" | Jersey Blue | légumes du marché | gnocchi aux herbes d'alpes fait maison*  
"Black Angus" entrecote | Jersey blue | market vegetables | homemade gnocchi with alp herbs

**KÄSE**  
**FROMAGE**  
**CHEESE**

**Regionaler Käseteller mit 3 Sorten | Früchte-Nussbrot** 🌿 **12**  
*Variation de 3 fromages régionaux | pain de fruits et noix*  
Variety of 3 regional cheese types | nuts and fruit bread

**Regionaler Käseteller mit 6 Sorten | Früchte-Nussbrot** 🌿 **18**  
*Variation de 6 fromages régionaux | pain de fruits et noix*  
Variety of 6 regional cheese types | nuts and fruit bread

**DESSERTS**

**Champagner Creme Sorbet** **7.50**  
*Sorbet de Champagne à la crème*  
Champagne cream sorbet

**Sorbet Trilogie | Früchte** **14**  
*Trilogie de sorbets | fruits*  
Variety of sherbets | fruits

**Mango | Erdbeere | Himbeere**  
*Mangue | fraise | framboise*  
Mango | strawberry | raspberry

**Mango Variation | Zitronengras-Glace** **16**  
*Variation de la mangue | glace à la citronnelle*  
Mango variation | lemongrass ice cream

**Hausgemachte Vanille-Crème-Brûlée | Schokoladenglace** **16**  
*Crème-Brûlée à la vanille maison | glace au chocolat*  
Homemade Vanilla-Crème-Brûlée | chocolate ice-cream

## **COUPES**

## **COUPES**

## **ICE-CREAM CREATIONS**

### **BEATUS Café Glacé**

**11**

Café glacé BEATUS crémeuse

Creamy moka ice cream | whipped cream

### **Coupe Dänemark**

**12**

Vanille-Eis | Schokoladensauce | Schlagrahm

Glacé à la vanille | sauce au chocolat | crème chantilly

Vanilla ice-cream | chocolate sauce | whipped cream

### **Coupe Niesen**

**13**

Stracciatella-Eis | Erdbeer- | Schokolade-Eis | Meringue | Schlagrahm

Glacé au stracciatella | fraise | chocolat | meringue | crème chantilly

Ice-Cream of stracciatella | strawberry | chocolate | meringue | whipped cream

### **Coupe Noix**

**14**

Baumnuss-Eis | Sauerrahm- | Pistazie-Eis | Karamellsauce | Nussmix

Glacé aux noix | crème acidulée | pistache | sauce au caramel | mélange de noix

Ice-Cream of walnut | sour-cream | pistachio | caramel sauce | mixed nuts

### **Coupe BEATUS**

**14**

Sauerrahm-Eis | Kokosnuss- | Schokolade-Eis | frische Ananas | Pistazienkerne

Glacé à la crème acidulée | noix de coco | chocolat | ananas frais | pistaches

Ice-Cream of sour-cream | coconut | chocolate | fresh pineapple | pistachio

### **Coupe Nesselrode**

**14**

Vanille-Eis | Meringue | Vermicelles | Schlagrahm

Glacé à la vanille | meringue | purée de marron | crème chantilly

Vanilla ice-cream | meringue | chest nut puree | whipped cream

Gerichte, die mit einem 🌱 gekennzeichnet sind,  
sind rein vegetarische Gerichte.

### **Fleisch- und Fischdeklaration**

Rind:	Schweiz
Rind:	Irland
Büffel:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Lamm:	Irland
Felchen:	Schweiz
Krevetten:	Vietnam
Rauchlachs:	Schweiz

Sämtliche Fische beziehen wir aus ökologischer und nachhaltiger Fischerei.  
Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.  
Um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren, fragen  
Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir informieren Sie sehr gerne.

Plats qui sont marqués un 🌱 sont des plats  
purement végétariens.

### **Déclaration de la viande et du poisson:**

Bœuf:	Suisse
Bœuf:	Irlande
Bouffon	Suisse
Veau:	Suisse
Poulet:	Suisse
Porc:	Suisse
Agneau:	Irlande
Féra:	Suisse
Crevettes:	Vietnam
Saumon fumé:	Suisse

Tous les poissons provenant de la pêche écologique et durable.  
Tous les prix en francs suisse et inclus TVA.  
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.

Dishes marked with a 🌱 are vegetarian dishes.

### **Declaration of meat and fish origin:**

Beef:	Switzerland
Beef:	Ireland
Buffalo:	Switzerland
Veal:	Switzerland
Chicken:	Switzerland
Pork:	Switzerland
Lamb:	Ireland
White fish:	Switzerland
Prawns:	Vietnam
Smoked salmon:	Switzerland

All purchased fish comes from environmental and sustainable fisheries  
All prices are in CHF including 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.