



**BEATUS**

MERLIGEN-THUNERSEE

Wellness- & Spa-Hotel

## **Willkommen in unseren Restaurants**

Schön, dass Sie heute unser Gast sind.  
Geniessen Sie eine frische saisonale Küche  
und sicherlich den schönsten Ort für einen  
Sonnenuntergang über dem Thunersee.

Herzlichst Ihre BEATUS-Crew

## **Soyez les bienvenus à nos restaurants**



C'est un grand plaisir de vous accueillir aujourd'hui.  
Savourez une cuisine de saison toute fraîche,  
jouissez d'un de plus beaux sites pour contempler  
un coucher de soleil sur le lac de Thoune.

Avec des vœux culinaires votre équipe du BEATUS

## **Welcome to our restaurants**

It's a pleasure to have you here as our guests today.  
Enjoy a fresh seasonal cuisine  
and for sure the most beautiful place  
to watch the sunset over the lake Thun.

Sincerely yours BEATUS crew

 vegetarische Gerichte, plats végétariens, vegetarian dishes  
 vegane Gerichte, plats végétaliens, vegan dishes

**P** enthält Schweinefleisch, contient du porc, contains pork

## **BEATUS Wellnessmenu**

Menu bien-être BEATUS  
BEATUS wellness menu

### **Salat | Hobelgemüse | Kerne | Datteltomaten 🌿 wahlweise mit BEATUS- oder Balsamicodressing**

*Salade | légumes rabotés | graines | tomates «dattes»  
optionnel au dressing «BEATUS» ou vinaigrette balsamique*  
Salad | finely sliced vegetables | kernels | date tomatoes  
optionally with BEATUS or balsamic dressing

### **Tagessuppe**

*Soupe du jour*  
Soup of the day


### **Täglich wechselndes vegetarisches Gericht 🌿**

*Un plat végétarien qui change tous les jours*  
Daily changing vegetarian dish

**CHF 45.–**




VORSPEISEN  
ENTREES  
STARTERS

<b>Schweizer Rindstatar   eingelegtes Gemüse   Pane Carasau</b>	<b>27</b>	<b>34</b>
<i>Tartare de bœuf Suisse   légumes marinés   pane carasau</i>		
Swiss beef steak tartare   pickled vegetables   pane carasau		
<b>Mesclun Salat   Kerne   Hobelgemüse </b>	<b>15</b>	<b>18</b>
<b>Datteltomaten   BEATUS Dressing</b>		
<i>Salade de Mesclun   graines   légumes rabotés   tomates «dattes»</i>		
<i>dressing «BEATUS»</i>		
<i>Mesclun salad   kernels   finely sliced vegetables   date tomatoes   dressing «BEATUS»</i>		
<b>Nüssler   Ei   Böniger Speck   Pane Carasau   BEATUS Dressing P</b>	<b>17</b>	<b>23</b>
mit gebratener Alpstein Poulardenbrust	<b>25</b>	<b>28</b>
<i>Mâche   oeuf   lardon de Bönigen   pane carasau   dressing «BEATUS»</i>		
<i>avec suprême de poularde du Alpstein sauté</i>		
<i>Lamb's lettuce   egg   bacon from Bönigen   pane carasau   dressing «BEATUS»</i>		
<i>with sauted chicken breast from Alpstein</i>		
<b>Sashimi vom Schweizer Lachs   Ponzu   Jalapeño   Frischkäse   Sesam</b>		<b>29</b>
<i>Sashimi de saumon Suisse   ponzu   jalapeño   fromage frais   sésame</i>		
Swiss salmon sashimi   Ponzu   jalapeño   fresh cheese   sesame		

Swiss Alpine Fish AG ist eine Lachszucht in Lostallo, einer schönen und unberührten Ecke im Miso, dem italienischen Teil von Graubünden. Die Anlage ist technologisch auf dem neusten Stand, welche diese zur saubersten und nachhaltigsten Fischfarm der Welt macht. Dank lokaler Aufzucht und kurzen Vertriebswegen wird eine makellose Frische erzielt. Die Lachse werden nachhaltig, ohne Chemikalien, ohne Antibiotika und nach den höchsten Qualitätsstandards aufgezogen. Swiss Alpine Fish AG verändert die Art, über den Fisch zu denken. Es ist Zeit, besser zu essen – es ist Zeit frische und Schweizer Fische zu geniessen.

SUPPEN  
POTAGES  
SOUPS

<b>Kürbis   Kokosmilch   Ingwer  V</b>		<b>15</b>
<i>Courge   lait de coco   gingembre</i>		
<i>Pumpkin   coconut milk   ginger</i>		
<b>Kraftbrühe von der Ostschweizer Alpsteinpoularde   Gemüse   Pfaffenstückchen</b>	<b>17</b>	
<i>Consommé de volaille du Alpstein   légumes   sot-l'y-laisse</i>		
Chicken clear soup from Alpstein   vegetable   sot-l'y-laisse		

Geflügelarten dieser Marke fressen ausschliesslich ausgesuchtes Futter wie z.B. reinen Mais. Das ehemalige Hauptnahrungsmittel der Rheintaler Bevölkerung ist naturbelassen und frei von Gentechnik. Zusammen mit der freien Haltung in kleinen Herden, der frischen Luft und dem langsam wachsenden saftigen Gras der Region führt es nicht nur zum unverkennbaren und unvergleichlichen Alpstein-Geschmack – es gibt Ihnen durch die hundertprozentige Rückverfolgbarkeit des Geflügels auch die Gewissheit, dass Sie absolut gesunde und unverfälschte Energie geniessen.



FLEISCH  
VIANDE  
MEAT

**BEO Beef Burger | Brioche Bun | Dijon Aioli** **29**

**Gruyère | Marktsalat**

*Hamburger au bœuf Suisse | brioche bun | aioli à la moutarde dijonnaise*

*Gruyère | salade du marché*

Swiss beef burger | brioche bun | Dijon mustard aioli | Gruyère cheese | market salad

**Emmentaler Kalbsgeschnetzeltes | Champignonrahmsauce** **35** **45**

**Marktgemüse | Butterrösti**

*Emincé de veau de l'Emmental | sauce à la crème aux champignons | légumes du marché | roesti au beurre*

Sliced veal from Emmental | champignons cream sauce | vegetables of the market | butter roesti

**Rehrücken | Wacholderjus | Preiselbeer-Birne | Rotkraut** **55**

**Rosenkohl | Kürbis süss sauer | Mandelbällchen**

*Selle de chevreuil | jus de genièvre | poire aux airelles rouges | chou rouge*

*choux de Bruxelles | courge doux et aigre | Pommes Berny*

Roe-deer saddle | juniper juice | cranberry-pear | Brussel sprouts

pumpkin sweet and sour | Berny potatoes

**Hausgemachte Wildbratwurst | Herbstgemüse | Quarkspätzli** **34**

*Saucisse de gibier fait maison | légumes d'automne | spaetzle au fromage blanc*

Homemade venison sausage | autumn vegetables | curd cheese spaetzle

FISCH  
POISSON  
FISH

**Walliser Alpenegli | Tartarsauce | Marktgemüse** **39** **46**

**Kartoffel-Sauerrahm-Püree**

*Filet de perche des Alpes valaisannes | sauce tartare | légumes du marché*

*purée de pommes de terre à la crème fraîche*

Perch fillet from the Valais Alps | tartar sauce | market vegetables | mashed potatoes with sour cream

Die Eglifilets „La Perche Loë“ der Valperca SA, wachsen in Raron, Wallis, im sauberen Quellwasser des Lötschbergs nach strengsten Schweizer Qualitätskriterien heran. Die Würde des Tiers wird während dem gesamten Zucht- und Wachstumsprozess respektiert. Das Fleisch der Filets verfügt über eine einmalige Konsistenz und bleibt auch nach der Zubereitung saftig, fest und zart.



**Thunersee Felchen | Limonensauce | Gemüseperlen  
Acquerello Risotto | Safran**

**32**

**39**

*Féra du lac de Thoune | sauce au citron vert | perles de légumes  
risotto d'acquerello | safran*

Lake Thun whitefish | lime sauce | vegetable pearls | acquerello risotto | saffron

Unsere Felchenfilets sind fangfrisch und werden ausnahmslos von Johannes von Gunten, dem letzten Berufsfischer des rechten Thunerseeufers, geliefert. Er ist ein passionierter Fischer und ist täglich auf dem See anzutreffen. Den Fang verarbeitet er in Merligen. Je nach Tagesfang, beliefert er unsere Küche manchmal auch noch mit anderen Spezialitäten wie Seesaibling oder Seeforelle. Am besten fragen Sie direkt beim Service nach.

VEGETARISCH UND VEGAN  
VÉGÉTARIEN ET VÉGÉTALIEN  
VEGETARIAN AND VEGAN

**Veganes Linsencurry | Blattspinat | hausgemachte Falafel** 🌿 🌱

**29**

*Curry de lentilles | feuilles d'épinards | falafel fait maison*

Lentil curry | leaf spinach | homemade falafel

**Hausgemachte Spaghettini alla Chitarra | Nussbutter** 🌿  
**Schnittlauch | Belper Knolle**

**27**

*Spaghettini alla Chitarra fait maison | beurre noisette | ciboulette | fromage poivré de Belp*

Homemade spaghetti alla Chitarra | nut butter | chives | pepper cheese from Belp

KÄSE  
FROMAGE  
CHEESE

**Regionaler Käseteller mit drei Sorten | hausgemachtes Birnenbrot** 🌿 **18**  
*Variation de trois fromages régionaux | pain aux poires fait maison*  
Variety of three regional cheese types | homemade pear bread

**Regionaler Käseteller mit sechs Sorten | hausgemachtes Birnenbrot** 🌿 **24**  
*Variation de six fromages régionaux | pain aux poires fait maison*  
Variety of six regional cheese types | homemade pear bread

Alles wird in sorgfältiger Handarbeit im Familienbetrieb hergestellt. So wird der Überblick nie verloren und höchste Qualität ist garantiert. Willi Schmid, mehrfach ausgezeichnet mit dem Swiss Cheese Award, übt seinen Beruf mit viel Leidenschaft und Passion aus, zudem hat er eine sehr bodenständige Art. Ganzheitliches Arbeiten ist ihm ein grosses Anliegen. Oft lässt er sich dazu auch nach dem Plan der Natur diktieren. So werden beispielsweise im Winter die Ziegen nicht gemolken, also gibt es auch keinen frischen Ziegenkäse. Durch sein immenses Wissen, seiner aussergewöhnlichen Sensorik und seinem bewahrten Urvertrauen, ermöglicht er uns allen den Zugang zu einer grossartigen Käsewelt.

DESSERTS  
ENTREMETS  
SWEETS

**Vanille | Crème Brûlée | Mango-Konfit** **16**  
*Vanille | crème brûlée | confit à la mangue*  
Vanilla | crème brûlée | mango confit

**Brombeer-Zitrone-Lavendel Törtchen | Brombeerglace** **16**  
*Tartelette mûre-citron-lavande | glace aux mûres*  
Blackberry-lemon-lavender tartlet | blackberry ice cream

**Trio von hausgemachten Sorbets** **15**  
*Trilogie de sorbets fait maison*  
Trilogy of homemade sherbets

**Champagner-Crème Sorbet** **8**  
*Sorbet au champagne cremeux*  
Champagne cream sherbet

**Portwein-Rahmglace** **8**  
*Glace à la crème du porto*  
Portwine ice-cream

COUPES  
COUPES  
ICE CREAM CREATIONS

**BEATUS Café Glacé** **11**

Kaffee Glace BEATUS | Schlagrahm  
*Café glacé BEATUS crémeuse / crème chantilly*  
Creamy moka ice-cream | whipped cream

**Coupe Amarena** **14**

Kirschensorbet | Stracciatellaglace | Amarena Kirschen | Schlagrahm  
*Sorbet aux cerises / glace à la stracciatella / cerises amarena / crème chantilly*  
Cherry sorbet | stracciatella ice-cream | amarena cherries | whipped cream

**Coupe Nesselrode** **15**

Vanilleglace | Meringue | Vermicelles | Schlagrahm  
Glace à la vanille | meringue | purée de marron | crème chantilly  
Vanilla ice-cream | meringue | chestnut puree | whipped cream

**Bananensplit** **15**

Vanilleglace | Schokoladenglace | Schokoladensauce | Banane | Mandeln | Schlagrahm  
*Glace à la vanille et chocolat / sauce au chocolat / banane / amandes / crème chantilly*  
Vanilla and chocolate ice-cream | chocolate sauce | banana | almonds | whipped cream

**Coupe Noix** **13**

Haselnussglace | Baumnussglace | Pistazienglace | Nussmix | Schlagrahm  
*Glace à la noisette, noix et pistache / mélange de noix / crème chantilly*  
Hazelnut-, walnut and pistachio ice-cream | mixed nuts | whipped cream

**Coupe Balance** **16**

Joghurtglace | Beeren | Granola | Naturejoghurt  
*Glace au yaourt / baies / granola / yaourt nature*  
Yogurt ice-cream | berries | granola | yogurt nature

**Coupe Dänemark** **13**

Vanilleglace | Schokoladensauce | Schlagrahm  
*Glace à la vanille / sauce au chocolat / crème chantilly*  
Vanilla ice-cream | chocolate sauce | whipped cream

## Fleisch- und Fischdeklaration

Rind:	Schweiz	
Speck:	Schweiz	Metzgerei Seiler, Bönigen bei Interlaken
Schwein:	Schweiz	
Alpsteinpoularde:	Schweiz	Ostschweiz
Kalb:	Schweiz	Emmental
Reh:	Deutschland	
Reh:	Österreich	
Wildbratwurst:	Schweiz	Zucht in Bönigen bei Interlaken
Felchen:	Schweiz	Johannes von Gunten, Berufsfischer, Merligen
Egli:	Schweiz	La Perche Loë, Valperca SA, Raron, Wallis
Lachs:	Schweiz	Swiss Alpine Lachs, Lostalio, Misox, Graubünden
Käse:	Schweiz	Willi Schmid Städtlichäsi, Lichtensteig, Toggenburg

Um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir informieren Sie sehr gerne. Tim Adolphs und seine Brigade arbeiten, wann immer möglich, mit saisonalen Zutaten von regionalen Produzenten oder Lieferanten. Sämtliche Fische beziehen wir aus ökologischer und nachhaltiger Fischerei.

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

## Provenance des denrées

Bœuf:	Suisse	
Lard:	Suisse	Boucherie Seiler, Bönigen près d'Interlaken
Porc:	Suisse	
Poularde d'Alpstein	Suisse	La vallée du Rhin
Veau:	Suisse	Emmental
Chevreuril:	Allemagne	
Chevreuril:	Autriche	
Saucisse de gibier:	Suisse	Élevage de Bönigen près d'Interlaken
Féra:	Suisse	Johannes von Gunten, pêcheur professionnel, Merligen
Perche	Suisse	La Perche Loë, Valperca SA, Raron, Valais
Saumon:	Suisse	Swiss Alpine Lachs, Lostalio, Mesolcina, Grisons
Fromage:	Suisse	Willi Schmid, Städtlichäsi, Lichtensteig, Toggenbourg

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. Dans la mesure du possible, Tim Adolphs et sa brigade travaillent avec des ingrédients saisonniers provenant des producteurs ou fournisseurs régionaux. Tous nos poissons proviennent de pêche écologique et durable.

Prix en francs suisses (CHF), TVA incl.

## Origin of ingredients

Beef:	Switzerland	
Bacon:	Switzerland	Butchery Seiler, Bönigen near Interlaken
Pork:	Switzerland	
Alpstein chicken	Switzerland	Eastern Switzerland
Veal	Switzerland	Emmental
Roe-deer:	Germany	
Roe-deer:	Austria	
Venison sausage:	Switzerland	Breeding, Bönigen near Interlaken
White fish	Switzerland	Johannes von Gunten, commercial fisherman, Merligen
Perch	Switzerland	La Perche Loë, Valperca SA, Raron, Valais
Saumon	Switzerland	Swiss Alpine Lachs, Lostalio, Val Mesolcina, Grisons
Cheese	Switzerland	Willi Schmid Städtlichäserei, Lichtensteig, Toggenburg

To find out more about the allergens contained in our food, please ask our service staff. We would be very happy to help you. Tim Adolphs and his team work, whenever possible, with seasonal ingredients from regional producers or suppliers. Our fish comes from ecological and sustainable fishery.

Prices in swiss francs (CHF) VAT included.