



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 cerises
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

Schweizer Rindstatar | eingelegtes Gemüse | Pane Carasau 27 34
Tartare de bœuf Suisse | légumes marinés | pane carasau
Swiss beef steak tartare | pickled vegetables | pane carasau

Mesclun Salat | Kerne | Hobelgemüse 15 18
Datteltomaten | BEATUS Dressing
Salade de Mesclun | graines | légumes rabotés | tomates cerises
dressing «BEATUS»
Mesclun salad | kernels | finely sliced vegetables | date tomatoes | dressing «BEATUS»

Nüssler | Steffisburger Ei | Böniger Speck | Pane Carasau 17 23
BEATUS Dressing
mit gebratener Alpstein Poulardenbrust 25 28
Mâche | oeuf de Steffisburg | lardon de Bönigen | pane carasau | dressing «BEATUS»
avec suprême de poularde du Alpstein sauté
Lamb's lettuce | egg from Steffisburg | bacon from Bönigen | pane carasau | dressing «BEATUS»
with sauted chicken breast from Alpstein

Sashimi vom Schweizer Lachs | Ponzu | Jalapeño | Frischkäse | Sesam 29
Sashimi de saumon Suisse | ponzu | jalapeño | fromage frais | sésame
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

Kürbis | Kokosmilch | Ingwer 15
Courge | lait de coco | gingembre
Pumpkin | coconut milk | ginger

Kraftbrühe von der Ostschweizer Alpsteinpoularde | Gemüse | Pfaffenstückchen 17
Consommé de volaille du Alpstein | légumes | sot-l'y-laisse
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 | Blattsalat

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

Gruyère | feuilles de salade

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

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

Cordon Bleu vom Emmentaler Kalb | Bauernhamme | Gruyère **47**

Marktgemüse | Bärner Pommes Frites

Cordon bleu de veau de l'Emmental | jambon paysan | Gruyère

légumes du marché | pommes frites de Berne

Emmental veal Cordon bleu | farmer's ham | Gruyère cheese

market vegetables | french fries from Berne

Gebratene Kalbsbratwurst | Zwiebelsauce | Butterrösti **29**

Saucisse de veau rôtie | sauce aux oignons | roesti au beurre

Fried veal sausage | onion sauce | butter roesti

Oberländer Rösti | Raclettekäse | Steffisburger Spiegelei **24**

Böniger Speck

Roesti d'Oberland bernois | fromage à raclette | œuf sur le plat de Steffisburg

lardon de Bönigen

Bernese oberland roesti | raclette cheese | fried egg from Steffisburg | bacon from Bönigen



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 **32** **39**
Acquerello Risotto | Safran

*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 Seesäibling 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 spaghettini 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

„Steffisburger Glace“ vom Hof-Schlafhus
Alle Aromen werden ohne jegliche Beigabe von Farbstoffen hergestellt.
Die Rahmglares selbstverständlich mit „Steffisburger Milch“
vom eigenen Hof und mit lediglich pasteurisiertem Qualitätsrahm aus der Region.

*„Steffisburger glace“ de la ferme Schlafhus
Tous les arômes sont produits sans aucune addition de colorants
La crème glacée, bien sûr fabriqués avec du lait Steffisburger de notre propre ferme et avec uniquement de la crème
pasteurisée de qualité provenant de la région*

„Steffisburger ice-cream“ from the Farm Schlafhus
All flavours are produced without the addition of any colourings.
The ice-cream are of course made with "Steffisburger milk".
from our own farm and with only pasteurized quality cream from the region.

BEATUS Café Glacé **11**

Mocca Glace | Schlagrahm
Glace au moka 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 | Pistazienglace | Nussmix | Schlagrahm
Glace à la noisette, pistache / mélange de noix / crème chantilly
Hazelnut-, pistachio ice-cream | mixed nuts | whipped cream

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	
Kalbsbratwurst	Schweiz	Metzgerei Seiler, Bönigen bei Interlaken
Alpsteinpoularde	Schweiz	Ostschweiz
Kalb	Schweiz	Emmental
Felchen	Schweiz	Johannes von Gunten, Berufsfischer, Merligen
Egli	Schweiz	La Perche Loë, Valperca SA, Raron, Wallis
Lachs	Schweiz	Swiss Alpine Lachs, Lostallo, 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	
Saucisse de veau	Suisse	Boucherie Seiler, Bönigen près d'Interlaken
Poularde d'Alpstein	Suisse	La vallée du Rhin
Veau	Suisse	Emmental
Féra	Suisse	Johannes von Gunten, pêcheur professionnel, Merligen
Perche	Suisse	La Perche Loë, Valperca SA, Raron, Valais
Saumon	Suisse	Swiss Alpine Lachs, Lostallo, 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	
Veal sausage	Switzerland	Butchery Seiler, Bönigen near Interlaken
Alpstein chicken	Switzerland	Eastern Switzerland
Veal	Switzerland	Emmental
White fish	Switzerland	Johannes von Gunten, commercial fisherman, Merligen
Perch	Switzerland	La Perche Loë, Valperca SA, Raron, Valais
Saumon	Switzerland	Swiss Alpine Lachs, Lostallo, Val Mesolcina, Grisons
Cheese	Switzerland	Willi Schmid Städtlichäsi, 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.