



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
 enthält Schweinefleisch, contient du porc, contains pork



Beliebte Kleinigkeiten
Frivolités demandées
Between the meals

Tranchen vom Lostallo Rauchlachs Meerrettich Honig-Senf Salatbukett Toast Butter	25	31
<i>Tranches de saumon fumé de Lostallo raifort moutarde et miel bouquet de salade toast beurre</i> Sliced smoked Lostallo salmon horseradish honey-mustard salad toast butter		
Schweizer Rindstatar Kapernäpfel Toast Butter	27	34
<i>Tartare de bœuf de Suisse câpres toast beurre</i> Swiss beef tatar capers toast butter		
Mesclun Salat Kerne Hobelgemüse Datteltomaten Beatus Dressing	15	18
<i>Salade de Mesclun graines légumes rabotés tomates cerises dressing «BEATUS»</i> Mesclun salad kernels planed vegetables date tomatoes BEATUS dressing		
Sashimi vom Lostallo Lachs Ponzu Jalapeño Frischkäse Sesam		29
<i>Sashimi de saumon de Lostallo ponzu jalapeño fromage frais sésame</i> Lostallo salmon sashimi Ponzu jalapeño fresh cheese sesame		
Caesar's salad Steffisburger Freilandei Sardellen Parmesan Croutons BEATUS Dressing	17	23
Auf Wunsch mit gebratener Alpstein Poulardenbrust	25	28
<i>Salade Caesar oeuf de Steffisburg anchois parmesan croûtons dressing «BEATUS»</i> <i>avec suprême de poularde Suisse sauté</i> Caesar's salad egg from Steffisburg anchovies parmesan croutons dressing «BEATUS» On request with sauted Alpstein chicken breast		
Sandwich mit Salami, Käse oder Schinken P Salatbukett		15
<i>Sandwich au salami, fromage ou jambon petite salade</i> Sandwich with salami, cheese or ham Small salad		

Warme Gerichte
Les plats chauds
Hot Dishes

Hausgemachte Spaghetti alla Chitarra  **27**
Tomatensugo | Basilikum | Parmigiano Reggiano
Spaghetti fait maison alla Chitarra
sugo de tomates | basilic | Parmigiano Reggiano
Homemade spaghetti alla Chitarra
tomato sugo | basil | Parmigiano Reggiano

Im Knusperteig gebackenes Zanderfilet **26**
Tartarsauce | knackiger Salat
Filet de sandre en pâte croquante | sauce tartare | salade laitue
Deep fried fillet of pike perch | sauce tartar | salad

Desserts
Entremets
Sweets

Sorbet Trilogie | Mango | Ananas | Himbeere **14**

Trilogie de sorbets | mangue | ananas | framboise
Trilogy of sherbets | mango | pineapple | raspberry

Vanille | Crème Brûlée **15**

Vanille | crème brûlée
Vanilla | crème brûlée

Schoggiküchlein | Vanilleglace **13**

Tartelette au chocolat | glacé à la vanille
Chocolate cake | vanilla ice-cream

Coupes
Coupes
Ice cream creations

„Steffisburger Glace“ vom Hof-Schlafhus
Alle Aromen werden ohne jegliche Beigabe von Farbstoffen hergestellt.
Die Rahmglaces 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 Romanoff **15**

Vanilleglace | Erdbeerglace | frische Erdbeeren | Schlagrahm
Glace à la vanille et fraise | fraises frais | crème chantilly
Vanilla and strawberry ice cream | fresh strawberries | whipped cream

Bananensplit **15**

Vanille- | 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**

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

Coupe Dänemark **13**

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

Glacé
Glacé
Ice-Cream

**Vanille | Mocca | Karamell | Pistazie
Stracciatella | Schokolade | Haselnuss**

*Vanille / moka / caramel / pistache
stracciatella / chocolat / noisette*
Vanilla | moka | caramel | pistachio
stracciatella | chocolate | hazelnut

Sorbets
Sorbets
Sherbets

Zitrone | Himbeer | Erdbeer

Citron / framboise / fraise
Lemon | raspberry | strawberry

Kugel **4**

Boule
Scoop

Portion Schlagrahm **1.5**

Crème chantilly
Whipped cream

Fleisch- und Fischdeklaration

Schinken / Speck:	Schweiz	Metzgerei Seiler, Bönigen
Rind:	Schweiz	
Alpsteinpoularde:	Schweiz	Ostschweiz
Rauchachs:	Schweiz	Swiss Alpine Lachs, Lostallo
Zander:		Polen

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.

Déclaration de la viande et du poisson:

Jambon / lard	Suisse	Boucherie Seiler, Bönigen
Bœuf:	Suisse	
Poularde d'Alpstein:	Suisse	La vallée du Rhin
Saumon fumé:	Suisse	Swiss Alpine Lachs, Lostallo
Sandre:	Pologne	

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.

Declaration of meat and fish origin:

Ham / bacon	Switzerland	Butchery Seiler, Bönigen
Beef:	Switzerland	
Alpstein Chicken:	Switzerland	
Smoked salmon:	Switzerland	Swiss Alpine Lachs, Lostallo
Pike-Perch:	Poland	

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.