



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»

Caesar's salad | Steffisburger Freilandei | Sardellen **17** **23**
Parmesan | Croutons | BEATUS Dressing
Auf Wunsch mit gebratener Alpstein Poulardenbrust **25** **28**
Salade Caesar | œuf de Steffisburg | anchois | parmesan | croûtons | dressing «BEATUS»
Au choix avec suprême de poularde du Alpstein sauté
Caesar's salad | egg from Steffisburg | anchovies | parmesan | croutons | dressing «BEATUS»
On request with sauted Alpstein chicken breast

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

Karotte | Kokosmilch | Ingwer **15**
Carotte | lait de coco | gingembre
Carrot | coconut milk | ginger

Kraftbrühe von der Ostschweizer Alpsteinpoularde | Gemüse | Pfaffenstückchen **17**
Consommé de poularde du Alpstein | légumes | sot-l'y-laisse
Clear soup from Alpstein chicken | 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 | BEATUS Burger Sauce
Gruyère | BLT P** **29**
Hamburger au bœuf Suisse | brioche bun | sauce du BEATUS | Gruyère | BLT
Swiss beef burger | brioche bun | BEATUS sauce | Gruyère cheese | BLT
- Emmentaler Kalbgeschnetzeltes | Champignonrahmsauce **35**
Frühlingsgemüse | Butterrösti **45****
*Emincé de veau de l'Emmental | sauce à la crème aux champignons | légumes printaniers
roesti au beurre*
Sliced veal from Emmental | champignons cream sauce | spring vegetables | butter roesti
- Paniertes Emmentaler Kalbsschnitzel | Stangenspargel **49**
Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln**
*Escalope de veau de l'Emmental panée | asperges | sauce hollandaise
pommes de terre nouvelles*
Bread-crumbed Emmental veal escalope | asparagus | sauce hollandaise | new potatoes
- Oberländer Rösti | Raclettekäse | Steffisburger Spiegelei **24**
Böniger Speck P**
*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 | Frühlingsgemüse **39** **46**
Kartoffel-Sauerrahm-Püree

*Filet de perche des Alpes valaisannes | sauce tartare | légumes printaniers
purée de pommes de terre à la crème fraîche*

Perch fillet from the Valais Alps | tartar sauce | spring 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 | Safransauce | Acquerello Spargel Risotto **32** **39**

Féra du lac de Thoune | sauce au safran | risotto d'acquerello aux asperges

Lake Thun whitefish | saffron sauce | acquerello risotto with asparagus

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 | Tomaten Sugo 
Basilikum | Parmigiano Reggiano **27**

Spaghettini alla Chitarra fait maison | sugo de tomates | basilic | Parmigiano Reggiano

Hausgemachte Ricotta Gnocchi | Kräuterschaum  **29**

Tomatencreme | Pinienkerne

Gnocchi au ricotta fait maison | sauce mousseuse aux herbes | crème de tomates | pignons

Homemade ricotta gnocchi | frothed herb sauce | tomato cream | pine-nuts

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

Veganes Tagesdessert 🌿 **14**
Le dessert végétalien du jour
Vegan dessert of the day
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden / *Veillez demander à notre personnel de service* / Please ask our service staff

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 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**

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
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
Poularde du 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
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.