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

Mesclun Salat | Hobelgemüse | Kerne | Datteltomaten
wahlweise mit BEATUS- oder Balsamicodressing
Salade de Mesclun | légumes rabotés | pépins | tomates cerises
optionnel au dressing «BEATUS» ou vinaigrette balsamique
Mesclun salad | finely sliced vegetables | kernels | cherry 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 | pépins | légumes rabotés | tomates cerises
dressing «BEATUS»
Mesclun salad | kernels | finely sliced vegetables | cherry tomatoes | dressing «BEATUS»

Nüssler Salat | Steffisburger Freilandei | Böniger Speck P **17** **23**
Croutons | BEATUS Dressing
Mâche | œuf de Steffisburg | lardon de Bönigen | croûtons | dressing «BEATUS»
Lamb's lettuce | egg from Steffisburg | bacon from Bönigen | croutons | dressing «BEATUS»

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 Misox, 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 | Kerne | Kernöl **15**
Courge | lait de coco | noyaux | huile de pépins de courge
Pumpkin | coconut milk | kernels | pumpkin seed oil

Oberländer Ochsenschwanzkraftbrühe | Gemüse **17**
Liebstöckel | Ochsenschwanzravioli
Consommé de queue de boeuf d'Oberland bernois | légumes | livèche
Ravioli de queue de boeuf
Bernese oberland clear oxtail soup | vegetable | lovage | oxtail ravioli

FLEISCH
VIANDE
MEAT

BEO Beef Burger | Brioche Bun | BEATUS Burger Sauce **29**
Gruyère | BLT P
Hamburger au bœuf Suisse | brioche bun | sauce du BEATUS | Gruyère | BLT
Swiss beef burger | brioche bun | BEATUS sauce | Gruyère cheese | BLT

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 | market vegetables | butter roesti

Rehrücken | Wacholderjus | Preiselbeerbirne | Kürbis **49**
Rosenkohl | Rotkraut | karamellisierte Marroni | Quarkspätzli
Selle de chevreuil | jus de genièvre | poire aux airelles rouges | courge
choux de Bruxelles | chou rouge | marrons caramélisés | spaetzli au fromage blanc
Roe-deer saddle | juniper juice | cranberry-pear | pumpkin
Brussel sprouts | red cabbage | caramelized chestnuts | quark spaetzli

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 | Marktgemüse **39** **46**
Knoblauch-Rosmarinkartoffeln
Filet de perche des Alpes valaisannes | sauce tartare | légumes du marché
pommes de terre à l'ail et au romarin
Perch fillet from the Valais Alps | tartar sauce | market vegetables | garlic rosemary potatoes

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.

Fang des Tages **32** **39**
Le poisson du jour
Catch of the day

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir informieren Sie gerne.
S'il vous plaît demander à notre personnel de service. Nous serons heureux de vous aider.
Please ask our service staff. We would be very happy to help you.

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
Homemade spaghettini alla Chitara | tomato sugo | basil | Parmigiano Rreggiano

Herbstliche Gemüsevariation | Preiselbeerbirne **29**
karamellisierte Marroni | Quarkspätzli
Variation de légumes d'automne | poire aux airelles rouges
marrons caramélisés | spaetzli au fromage blanc
Autumn vegetable variation | cranberry-pear | caramelized chestnuts | quark spaetzli

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 / *Veuillez 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 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
Reh	Deutschland	
Reh	Österreich	
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
Chevreuil	Allemagne	
Chevreuil	Autriche	
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
Roe-deer	Germany	
Roe-deer	Austria	
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 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.