

ORANGERIE

RESTAURANT & BAR

Willkommen in unserem Restaurant

Schön, dass Sie heute unser Gast sind.
Geniessen Sie eine frische saisonale Küche
und sicherlich den schönsten Ort mit dem besten Ausblick
auf den Thunersee.

Herzlichst Ihre BEATUS-Crew

Soyez les bienvenus à notre restaurant


C'est un grand plaisir de vous accueillir aujourd'hui.
Savourez une cuisine de saison toute fraîche,
et certainement le plus bel endroit avec la meilleure vue
du lac de Thoue.


Avec des vœux culinaires votre équipe du BEATUS


Welcome to our restaurant

It's a pleasure to have you here as our guests today.
Enjoy a fresh seasonal cuisine
and certainly the most beautiful place with the best view
of 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

BEATUS Wellnessmenu

Menu bien-être BEATUS

BEATUS wellness menu

Verschiedene Salate und Garnituren vom Buffet

Salades et garnitures variées de buffet

Various salads and side dishes from the buffet

oder

Tagessuppe

Soupe du jour

Soup of the day

Täglich wechselndes Gericht

mit Auswahlmöglichkeit Fleisch, Fisch oder vegetarisch

Un plat qui change tous les jours avec choix de viande, poisson ou végétarien

Daily changing dish with choice of meat, fish or vegetarian

CHF 39

Tagesdessert in Verbindung mit dem Menu

Dessert du jour en rapport avec le menu

Dessert of the day in conjunction with the menu

CHF 6



VORSPEISEN
ENTREES
STARTERS

Schweizer Rindstatar mariniertes Gemüse Toast Butter <i>Tartare de bœuf suisse légumes marinés toast beurre</i> Swiss beef tartare marinated vegetables toast beurre	27	34
Verschiedene Salate und Garnituren vom Buffet 🌿 <i>Salades et garnitures variées de buffet</i> Various salads and side dishes from the buffet	17	
Mesclun Salat Kerne Hobelgemüse 🌿 Datteltomaten BEATUS Dressing <i>Salade de Mesclun pépins légumes rabotés tomates cerises</i> <i>dressing «BEATUS»</i> Mesclun salad kernels finely sliced vegetables cherry tomatoes dressing «BEATUS»	15	18
Nüssler Steffisburger Freilandei Böniger Speck P Croutons BEATUS Dressing <i>Mâche œuf de Steffisburg lardons de Bönigen croûtons dressing «BEATUS»</i> Lamb's lettuce egg from Steffisburg bacon from Bönigen croutons dressing «BEATUS»	17	23
Tranchen vom Lostallo Rauchlachs Meerrettich Honig-Senf Salatbukett Toast Butter <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 beurre	25	34

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

Butternut Kürbis | Kokosmilch | Ingwer 🌿

Courge musquée | lait de coco | gingembre

Butternut squash | coconut milk | ginger

15

**Kraftbrühe von der Ostschweizer Alpsteinpoularde | Gemüse
Pfaffenstückchen**

Consommé de poularde du Alpstein | légumes | sot-l'y-laisse

Clear soup from Alpstein chicken | vegetable | sot-l'y-laisse

17

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



Swiss Angus Beef Burger | Brioche Bun | BEATUS Burger Sauce 29

Gruyère | BLT | Bärner Frites P

Burger suisse au bœuf Angus | brioche bun | sauce du BEATUS | Gruyère | BLT | Pommes frites

Swiss Angus beef burger | brioche bun | BEATUS sauce | Gruyère cheese | BLT | French fries

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

Schweizer Rindsfilet | Kalbsjus | Marktgemüse | Bärner Frites 46 59

Filet de bœuf suisse | jus de veau | légumes du marché | Pommes frites

Swiss beef fillet | veal gravy | market vegetables | French fries

Oberländer Rösti | Raclettekäse | Steffisburger Spiegelei 26

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

Signature Dish

ab 2 Personen

Châteaubriand | serviert in zwei Gängen

Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Kartoffelpüree oder Bärner Frites

pro Person

69

pour 2 personnes | par personne

Châteaubriand | servi en deux services

sauce Béarnaise | légumes du marché | purée de pommes de terre ou Pommes frites

par personne

for 2 guests

Châteaubriand | served in two courses

sauce Béarnaise | market vegetables | potato puree or French fries

per person



FISCH
POISSON
FISH

Thunersee Felchen | Blattspinat | Acquerello Safran Risotto 34 39
Féra du lac de Thoune | feuilles d'épinards | risotto au safran acquerello
Lake Thun whitefish | leaf spinach | acquerello saffron risotto

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.

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

Strozzapreti | pochiertes Steffisburger Freilandei 🌿 26
Parmigiano Reggiano
Strozzapreti | œuf poché de Steffisburg | Parmigiano Reggiano
Strozzapreti | poached egg from Steffisburg | Parmigiano Reggiano

Hausgemachte Spaghettini alla Chitarra | Tomaten Sugo 🌿 29
Basilikum | Parmigiano Reggiano
Spaghettini alla Chitarra fait maison | sugo de tomates | basilic | Parmigiano Reggiano
Homemade spaghettini alla Chitarra | tomato sugo | basil | Parmigiano Reggiano

KÄSE
FROMAGE
CHEESE

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

Regionaler Käseteller mit sechs Sorten | Birnenbrot 🌿 **24**
Variation de six fromages régionaux | pain aux poires
Variety of six regional cheese types | 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 **16**
Vanille | crème brûlée
Vanilla | crème brûlée

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 Nesselrode **15**

Vanilleglace | Meringue | Vermicelles | Schlagrahm
Glace à la vanille / meringue / purée de marrons / 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
Kalb	Schweiz	Emmental
Alpsteinpoularde	Schweiz	
Lachs	Schweiz	Swiss Alpine Lachs, Lostallo, Misox, Graubünden
Rauchlachs	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
Veau	Suisse	Emmental
Poularde du Alpstein	Suisse	
Saumon	Suisse	Swiss Alpine Lachs, Lostallo, Mesolcina, Grisons
Saumon fumé	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
Veal	Switzerland	Emmental
Alpstein chicken	Switzerland	
Salmon	Switzerland	Swiss Alpine Lachs, Lostallo, Val Mesolcina, Grisons
Smoked salmon	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.