

# 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 du 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

<b>Schweizer Rindstatar   mariniertes Gemüse   Toast   Butter</b>	<b>27</b>	<b>34</b>
<i>Tartare de bœuf suisse   légumes marinés   toast   beurre</i> Swiss beef tartare   marinated vegetables   toast   beurre		
<b>Verschiedene Salate und Garnituren vom Buffet 🌿</b>	<b>17</b>	
<i>Salades et garnitures variées du buffet</i> Various salads and side dishes from the buffet		
<b>Mesclun Salat   Kerne   Hobelgemüse 🌿</b>	<b>15</b>	<b>18</b>
<b>Datteltomaten   BEATUS Dressing</b>		
<i>Salade de Mesclun   graines   légumes rabotés   tomates cerises   sauce à salade «BEATUS»</i> Mesclun salad   kernels   finely sliced vegetables   cherry tomatoes   dressing «BEATUS»		
<b>Nüssler   gebratenes Steffisburger Ei   Böniger Speck P</b>	<b>17</b>	<b>23</b>
<b>Croutons   BEATUS Dressing</b>		
<i>Mâche   œuf de Steffisburg rôti   lardons de Bönigen   croûtons   sauce à salade «BEATUS»</i> Lamb's lettuce   fried egg from Steffisburg   bacon from Bönigen   croutons   dressing «BEATUS»		
<b>Tranchen vom Lostallo Rauchlachs   Meerrettich   Honig-Senf</b>	<b>25</b>	<b>34</b>
<b>Salatbukett   Toast   Butter</b>		
<i>Tranches de saumon fumé de Lostallo   raifort   moutarde au miel   bouquet de salade   toast   beurre</i> Sliced smoked Lostallo salmon   horseradish   honey-mustard   salad   toast   beurre		

Swiss Alpine Fish AG ist eine Lachszeit 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

**Hokkaido Kürbis | Kokosmilch | Kernöl** 🌿

*Potimarron | lait de coco | huile de citrouille*

Hokkaido pumpkin | coconut milk | pumpkin-seed oil

**15**

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

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

Clear soup from Alpstein chicken | vegetable pearls | 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  
Raclette | BLT | Bärner Frites P** **29**

*Burger suisse au bœuf Angus | brioche bun | sauce du BEATUS | fromage à raclette | BLT | pommes frites*  
Swiss Angus beef burger | brioche bun | BEATUS sauce | raclette cheese | BLT | french fries

**Emmentaler Kalbsgeschnetzeltes | Gebratene Pilze | Butterrösti** **35** **45**

*Emincé de veau de l'Emmental | champignons sautés | roesti au beurre*  
Emmental sliced veal | roasted mushrooms | butter roesti

**Geschmortes Kalbsbäggli | Selleriecreme | Herbstgemüse** **49**

*Joues de veau braisées | crème de céleri | légumes d'automne*  
Braised calf's cheeks | celery cream | autumn vegetables

**Hirschgeschnetzeltes aus Bündner Jagd | Preiselbeerjus  
Rotkraut | Rosenkohl | Pilze | Quarkspätzli** **49**

*Emincé de cerf de la chasse grisonne | jus d'airelles | chou rouge | choux de Bruxelles  
champignons | spaetzli au fromage blanc*

Sliced venison meat from Grisons hunting | cranberry gravy | red cabbage | Brussel sprouts  
mushrooms | quark spaetzli

**Oberländer Rösti | Raclettekäse | Steffisburger Spiegelei  
Böniger Speck P** **26**

*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**

**Chateaubriand | serviert in zwei Gängen**

**Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Kartoffelpüree oder Bärner Frites  
pro Person** **69**

*pour 2 personnes*

*Chateaubriand | servi en deux services*

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

*par personne*

for 2 guests

Chateaubriand | served in two courses

sauce Béarnaise | market vegetables | potato puree or french fries

per person



FISCH  
POISSON  
FISH

**Eglifilets aus Ringgenberg | BEATUS Vitaminsalat | Bärner Frites** 39 45  
*Filets de perche de Ringgenberg | salade vitaminée BEATUS | pommes frites*  
Ringgenberg perch fillet | BEATUS vitamin salad | french fries

Die Eglifilets „Pilgrims“ der Avangard AquaKultur AG, wachsen in Ringgenberg am Brienersee, in frischem Ringgenberger Wasser des Hardergrats nach strengsten Schweizer Qualitätskriterien und sehr ressourcenschonend 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

**Zitronenraviolo | Knusperzwiebeln | Blattspinat | Nussbutter** 🌱 26  
**Parmigiano Reggiano | Pinienkerne**  
*Raviolo au citron | oignons croustillants | feuilles d'épinard | beurre noisette*  
*Parmigiano Reggiano | pignons de pin*  
Lemon raviolo | crisp onions | leaf spinach | nut butter | Parmigiano Reggiano  
pine nuts

**Pinsa | Tomaten Sugo | Basilikum | Büffelmozzarella** 🌱 26  
*Pinsa | sugo de tomates | basilic | mozzarella de bufflonne*  
Pinsa | tomato sugo | basil | buffalo mozzarella

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

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

**Zimtschnecke | Frischkäse** **8**

*Pain perdu à la cannelle | fromage frais*  
Cinnamon bun | cream cheese

**Champagner-Crème Sorbet** **8**

*Sorbet au champagne cremeux*  
Champagne cream sherbet

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
Hirsch	Schweiz	
Alpsteinpoularde	Schweiz	
Egli	Schweiz	Avangard AquaKultur AG, Ringgenberg am Brienersee
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
Cerf	Suisse	
Poularde du Alpstein	Suisse	
Perche	Suisse	Avangard AquaKultur SA, Ringgenberg au bord du lac de Brienz
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
Venison	Switzerland	
Alpstein chicken	Switzerland	
Perch	Switzerland	Avangard AquaKultur AG, Ringgenberg on Lake Brienz
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.