



SEERESTAURANT
BEATENBUCHT

GENUSS & FREUDE DIREKT AM THUNERSEE

IHRE GASTGEBER:

Matthias und das Team vom Seerestaurant Beatenbucht.

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten, welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden und denen wir unser vollstes Vertrauen schenken können.

DEKLARATION:

Rind, Schwein und Geflügel

Schweiz

Reh und Hirsch

Deutschland | Europa | Australien | Neuseeland

Wurstwaren und Pökelfleisch

Schweiz | Italien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



BEATENBUCHT

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	8.50
Hausdressing oder italienisch geröstete Kerne Croûtons <i>Small green salad house or italian dressing roasted seeds croutons</i>	
Gemischter Salat	11.50 14.50
Hausdressing oder italienisch geröstete Kerne Croûtons <i>Mixed salad roasted seeds croutons</i>	
Nüsslersalat	15.00
Hausdressing oder italienisch Speck Ei Croûtons <i>Lamb's lettuce bacon egg croûtons</i>	
Buchtplättli	26.00
Hobelkäse Salami Trockenfleisch <i>Planed cheese salami dried meat</i>	
Kürbiscrèmesuppe	10.50
<i>Pumkin soup</i>	



BEATENBUCHT

FORNARINE

Pizzateig Rosmarin getrocknete Tomaten Rucola <i>Pizza dough rosemary dried tomatoes rocket</i>	11.00
Pizzateig Rauchlachs Kapern Zwiebeln Sauerrahm <i>Pizza dough smoked salmon dried tomatoes rocket</i>	16.00
Pizzateig Rohschinken getrocknete Tomaten Rucola <i>Pizza dough raw ham onions capers sour cream</i>	16.00

HAUPTGÄNGE

Hirschpfeffer Hausgemachte Quarkknöpfli Rotkraut Marroni Apfel <i>Venison ragout homemade curd spaetzle red cabbage chestnut apple</i>	36.00
Wild ohne Wild Hausgemachte Quarkknöpfli Rotkraut Marroni Apfel <i>Homemade curd spaetzle red cabbage chestnut apple</i>	26.00
Cordon Bleu Hinterschinken Greyerzer Pommes frites <i>Crumbed pork ham cheese french fries</i>	32.00
Schweizer Pouletbrust Crack Nuggets Pommes frites oder gemischter Salat <i>Chicken nuggets french fries or mixed salad</i>	29.00
Egli im Bierteig Pommes frites Tartarsauce <i>Fish and chips tartar sauce</i>	29.00



BEATENBUCHT

PIZZAS

Margherita	18.50
Tomaten Mozzarella <i>tomato mozzarella</i>	
Prosciutto	20.50
Tomaten Mozzarella Schinken <i>tomato mozzarella ham</i>	
Prosciutto e Funghi	22.50
Tomaten Mozzarella Schinken Champignons <i>tomato mozzarella ham mushrooms</i>	
Amore mio	22.50
Tomaten Mozzarella Zwiebeln Speck Knoblauch <i>tomato mozzarella onions bacon garlic</i>	
Vegetariana	23.50
Tomaten Mozzarella Champignons Spinat Knoblauch Artischocken Peperoni <i>tomato mozzarella mushrooms spinach garlic artichokes bell peppers</i>	
Capricciosa	23.50
Tomaten Mozzarella Salami Champignons Artischocken Oliven Kapern Sardellen <i>tomato mozzarella salami mushrooms artichokes olives capers anchovies</i>	
Rucola	25.00
Tomaten Mozzarella Rohschinken Rucola <i>tomato mozzarella cured ham rocket</i>	
Rustica	24.00
Tomaten Mozzarella Champignons Speck Ei <i>tomato mozzarella mushrooms bacon egg</i>	
Poulet	22.00
Tomaten Mozzarella Pouletbrust Spinat Knoblauch <i>tomato mozzarella chicken breast spinach garlic</i>	
Quattro Stagioni	24.50
Tomaten Mozzarella Schinken Champignons Peperoni Artischocken <i>tomato mozzarella ham mushrooms bell peppers artichokes</i>	



BEATENBUCHT

PIZZAS

Calzone	22.50
Gefüllt mit Tomaten Mozzarella Schinken Champignons <i>filled with tomato mozzarella ham mushrooms</i>	
Padrone	23.50
Tomaten Mozzarella Gorgonzola Speck Zwiebeln <i>tomato mozzarella gorgonzola bacon onions</i>	
Quattro Formaggi	23.50
Tomaten Mozzarella Gorgonzola Mascarpone Grana Padano <i>tomato mozzarella gorgonzola mascarpone parmesan</i>	
Diavola (<i>sehr scharf</i>)	22.00
Tomaten Mozzarella scharfe Salami Peperoni Peperoncini <i>tomato mozzarella hot salami bell peppers chili peppers</i>	
Pizza Rauchlachs	26.00
Tomaten Mozzarella Rauchlachs Zwiebeln Kapern Mascarpone <i>tomato mozzarella smoked salmon onions capers mascarpone</i>	

Geniessen Sie Ihre Pizza genau nach Ihrem Geschmack!

Wir bitten um Verständnis, dass wir für Änderungswünsche und zusätzliche Zutaten einen Aufpreis von je CHF 2.00 verlangen.

DESSERTS

Zwetschgengratin Vanilleglace	11.50
<i>Plum gratin vanilla icecream</i>	
Affogato	8.50
<i>vanilla ice cream espresso</i>	
Espresso Martini	11.50
Tageskuchen	5.50
<i>Cake of the day</i>	

*Wir haben noch eine Coupe-Karte, zusätzlich zu unseren hausgemachten Desserts.
Bitte fragen Sie bei unserem Service-Personal nach.*



BEATENBUCHT

WEISSWEINE

Hilterfinger Riesling-Sylvaner <i>Fruchtig Muskat Holunder</i>	Martin Stähli Hilterfingen Schweiz	1 dl 7.00 7.5 dl 48.00
Bärgwy by Hüttenzauber AOC Muscat Chasselas Amigne Marsanne Blanc <i>Pfirsich goldgelbe Farbe langes Finale</i>	Riem, Daepf und CO Valais Schweiz	1 dl 6.50 7.5 dl 46.00
Henri Sauvignon Blanc <i>Zitrusfrüchte dichte Struktur süffig</i>	Henri Badoux Chablais Schweiz	1 dl 7.00 7 dl 48.00
Dezaley AOC Chasselas <i>Fruchtig lieblich harmonisch</i>	Obrist SA Lavaux Schweiz	1 dl 8.00 7.5 dl 56.00
Blanc de Noir by Hüttenzauber Pinot Noir <i>Ananas Aprikose angenehme Säure</i>	Flisch Flisch Maienfeld Schweiz	1 dl 6.50 7.5 dl 44.00
Magico bianco by Hüttenzauber Pinot bianco <i>Mineralisch Aprikose angenehme Säure</i>	Tenuta Kornell Südtirol Italien	1 dl 6.00 7.5 dl 42.00
Lugana Gardé OC Trebiano di Lugana <i>Strohgelb fruchtig angenehme Säure</i>	Cantina Zamichele Lombardia Italien	1 dl 7.50 7.5 dl 51.00

ROSÉWEINE

Nobler Rosé Pinot Noir <i>frisch spritzig</i>	Weingut Nadine Saxer Zürich Schweiz	1 dl 8.00 7.5 dl 56.00
Pink is the new black Pinot Noir <i>frisch lebhaft</i>	Cottinelli Graubünden Schweiz	1 dl 7.00 7.5 dl 47.00



BEATENBUCHT

SCHAUMWEINE

Prosecco Spumante Extra dry DOC

Glera

Trocken | sehr feine und beständige Perlage

Goccia d'Oro | Treviso

Italien

1 dl 7.00

7.5 dl 49.00

Plozza Franciacorta Brut DOCG

Chardonnay | Pinot Nero

Würzig | frisch | feine und anhaltende Perlage

Plozza | Veltlin

Italien

1 dl 12.00

7.5 dl 65.00

ROTWEINE

Herzklopf AOC «Selection Hüttenzauber»

Dorsa | Diolinoir | Zweigelt | Merlot

Reife Erdbeere | sanfte Würze | mineralisch

Cottinelli | Graubünden

Schweiz

1 dl 8.80

7.5 dl 63.00

Pinot Noir by Hüttenzauber

Pinot Noir

Kirsche | Karamell | Tabak

Flisch Flisch | Meienfeld

Schweiz

1 dl 6.50

7.5 dl 44.00

Hilterfinger

Regent

Schokolade | angenehme Fruchtsäure | wuchtiger Abgang

Martin Stähli | Hilterfingen

Schweiz

1 dl 7.50

7.5 dl 56.00

Rioja Parcela N° 5

Tempranillo

Rote Früchte | Vanillenuancen | langer Abgang

Bodegas Luis Alegre | Rioja

Spanien

1 dl 8.00

7.5 dl 59.00

Stelle di Notte «Selezione Hüttenzauber»

Sangiovese | Cabernet Sauvignon |

Merlot | Syrah

Brombeere | samtig | ausgewogen

Tenuta Caparzo | Toscana

Italien

1 dl 6.50

7.5 dl 49.00

Magico Rosso by Hüttenzauber

Primitivo

Intensives Bouquet | Kirschen | weicher Abgang

Cantina al Poggio | Puglia

Italien

1 dl 5.20

7.5 dl 39.00

Hess

Cabernet Sauvignon

rote Früchte | samtig | elegant

Napa Valley | Kalifornien

USA

1 dl 8.00

7.5 dl 59.00

Ojo de Agua

Malbec

Intensiv | strukturvoll | langer Abgang

Dieter Meier | Mendoza

Argentinien

1 dl 8.00

7.5 dl 59.00



BEATENBUCHT

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Espresso Kaffee Hag	4.70
Latte Macchiato Cappuccino Swissalp (Milchkaffee)	5.50
Kaffee Ovomaltine Schokolade Mélange	5.70
Ovomaltine Schokolade warm / kalt	5.30
Punsch Apfel Orange Waldbeeren	5.30
Tee Sirocco (verschiedene Sorten)	5.30
Milch warm / kalt	4.00

KAFFEE-SCHNAPS

Hüttenzauberkafee mit Vieille Poire	8.50
Hauskaffee mit Haselnusslikör	8.50
Schümli-Pflümli Kaffee Amaretto Baileys	8.50
Corretto Grappa Kaffee Fertig Kaffee Luz	6.50

MINERALWASSER

Offenausschank

Eistee CocaCola Sprite	20 cl	3.50
	30 cl	5.00
	50 cl	6.50
	100 cl	9.00

Flaschen

CocaCola zero Rivella rot / blau	33 cl	5.00
------------------------------------	-------	------

Thomas Henry Tonic Water Bitter Lemon	20 cl	5.00
Ginger Ale Spicy Ginger		

Wasser mit oder ohne Kohlensäure	ein Glas	3.00
	42.5 cl	5.00
	75 cl	7.00

Sirup für Kinder bis 6-jährig	20 cl	gratis
-------------------------------	-------	--------



BEATENBUCHT

BIER UND APFELWEINE

Offenausschank

Birra Moretti	4.6 Vol.%	20 cl	4.50
	4.6 Vol.%	30 cl	5.50
	4.6 Vol.%	50 cl	7.00
Ittinger Amber	5.6 Vol.%	20 cl	4.50
	5.6 Vol.%	30 cl	5.50
	5.6 Vol.%	50 cl	7.50

Flaschen

Erdinger alkoholfrei	0.3 Vol.%	50 cl	6.50
Calanda Radler	2.0 Vol.%	33 cl	6.00
Rugenbräu Zwickel naturtrüb	4.8 Vol.%	50 cl	7.50
Erdinger	4.9 Vol.%	50 cl	7.50
Möhl Swizly Swiss Apple Cider	5.0 Vol.%	33 cl	6.00
Möhl Apfelwein trüb mit / ohne Alkohol	4.8 Vol.%	50 cl	7.00

APERITIFS & SPIRITUOSEN

Martini Bianco Martini Rosso			
Campari Cynar	15% 25% 18 Vol.%	4 cl	7.00
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol.%	4 cl	5.00
Pernod	40 Vol.%	4 cl	5.00
Jägermeister	40 Vol.%	2 cl	5.00
Aperol	11 Vol.%	4 cl	9.00
Obstler Chrüter Pflümli	37.5 – 40 Vol.%	2 cl	5.00
Kirsch Zwetschgen Williams	37.5 – 40 Vol.%	2 cl	5.00
Vieille Prune / Poire	37.5 – 40 Vol.%	2 cl	8.50
Zusatz Mineralwasser Orangensaft oder Sprite		10 cl	2.00



BEATENBUCHT

DRINKS

Aperitivo Spritz			11.50
Hugo			9.00
Gespritzter Weisswein			7.50
Cuba Libre			14.00
Gin Bombay Sapphire	40.0 Vol.%	4 cl	7.00
Hendrick's Gin	41.4 Vol.%	4 cl	8.00
Gin Mare	42.7 Vol.%	4 cl	10.00
Zusatz Thomas Henry Tonic Water		33 cl	5.00