



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:

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Wurstwaren und Pökelfleisch | Schweiz Italien |
| Poulet, Rind und Schwein | Schweiz |
| Felchen | Westschweiz |
| Egli im Bierteig | Deutschland |
| Rauchlachs | Norwegen |

BACKWAREN:

| | |
|------------|------------|
| Gipfeli | Frankreich |
| Nussgipfel | Schweiz |

Unsere Kuchen, der Pizzateig und die Brote sind hausgemacht. Das Mehl dafür beziehen wir von der Stadtmühle Schenk, Ostermundigen.

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
small green salad | house or italian dressing | roasted seeds | croutons

Gemischter Salat 11.50 | 14.50

Hausdressing oder italienisch | geröstete Kerne | Croûtons
mixed salad | roasted seeds | croutons

EXTRAS | ADD ON

Falafel 6.50
falafel

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig 9.50
luke warm goat cheese with honey

Geräuchte Schweinswürste 10.00
smoked pork sausages

Vegane Nuggets 9.50
planted based product made out of soja

Pilz-Auberginentatar 16.00 | 22.00

gesalzene Butter | hausgemachtes Brot
eggplant-mushroom tatar | salted butter | homemade bread

Tatar vom Schweizer Rind 24.00 | 33.00

gesalzene Butter | hausgemachtes Brot
beef tatar | salted butter | homemade bread

Burrata | Pesto rosso 18.50

burrata | dried tomato pesto

Hausgemachte Gazpacho 8.00

homemade cold vegetable soup

Buchtplättli 26.00

Hobelkäse | Salami | Trockenfleisch
planed cheese | salami | dried meat



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 capers onions sour cream</i> | 16.00 |
| Pizzateig Rohschinken getrocknete Tomaten Rucola <i>pizza dough raw ham dried tomatoes rocket</i> | 16.00 |

HAUPTGÄNGE

| | |
|--|-------|
| Schweizer Rinder Flank Steak Käsekroketten Ofengemüse Chimi-Churri <i>beef flank steak cheese croquettes oven roasted vegetables chimi-churri</i> | 35.00 |
| Schweizer Felchenfilets Salzkartoffeln Spinat Mandelbutter <i>whitefish filets boiled potatoes spinach almond butter</i> | 35.00 |
| Egli im Bierteig Pommes frites oder gemischter Salat Tatarsauce <i>fish and chips or mixed salad tartar sauce</i> | 29.00 |
| Cordon Bleu Hinterschinken Greyerzer Gurken-Melonen-Salat <i>crumbed pork ham cheese cucumber and melon salad</i> | 32.00 |
| Schweizer Pouletbrust Crack Nuggets Pommes frites oder gemischter Salat <i>chicken nuggets french fries or mixed salad</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

| | |
|--|---------|
| Zitronentartelette Salzcaramel Fior di Latte Glace | 14.50 |
| <i>lemon curd salted caramel fior di latte ice cream</i> | |
| Affogato | 8.50 |
| <i>vanilla ice cream espresso</i> | |
| Hausgemachte Kuchen | ab 6.50 |
| <i>homemade cakes</i> | |
| Espresso Martini | 11.50 |

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



BEATENBUCHT

WEISSWEINE

Hilterfinger

Riesling-Sylvaner

Fruchtig | Muskat | Holunder

Martin Stähli | Hilterfingen

1 dl 7.00

Schweiz

7.5 dl 48.00

Chardonnay

Chardonnay

Apéro | fruchtig | elegant

Weingut Nadine Saxer | Zürich

1 dl 7.50

Schweiz

7.5 dl 51.00

Henri

Sauvignon Blanc

Zitrusfrüchte | dichte Struktur | süffig

Henri Badoux | Chablais

1 dl 7.00

Schweiz

7 dl 48.00

WeinStamm

Räuschling

Apéro | Quitte | frisch

Familie Stamm | Schaffhausen

1 dl 7.00

Schweiz

7.5 dl 48.00

Blanc de Noir by Hüttenzauber

Pinot Noir

Ananas | Aprikose | angenehme Säure

Flisch Flisch | Maienfeld

1 dl 6.50

Schweiz

7.5 dl 46.00

Magico bianco by Hüttenzauber

Pinot bianco

Mineralisch | Aprikose | angenehme Säure

Tenuta Kornell | Südtirol

1 dl 6.00

Italien

7.5 dl 42.00

Lugana Gardé OC

Trebbiano di Lugana

Strohgelb | fruchtig | angenehme Säure

Cantina Zamichele | Lombardia

1 dl 7.50

Italien

7.5 dl 51.00

ROSÉWEINE

Nobler Rosé

Pinot Noir

Frisch | spritzig

Weingut Nadine Saxer | Zürich

1 dl 8.00

Schweiz

7.5 dl 56.00

Pink is the new black

Pinot Noir

Frisch | lebhaft

Cottinelli | Graubünden

1 dl 7.00

Schweiz

7.5 dl 48.00

Costa die Rose Sangiovese

Sangiovese

Leicht | fruchtig | harmonisch

Umberto Cesari | Emilia Romagna

1 dl 7.00

Italien

7.5 dl 48.00



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

Moscato d'Asti DOCG

Moscato

Süss | glatt | fruchtig

Luca Bosio | Piemont

Italien

1 dl 7.00

7.5 dl 49.00

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 48.00

WeinStamm

Merlot

Intensiv | Waldbeere | Kakao

Familie Stamm | Schaffhausen

Schweiz

1 dl 7.50

7.5 dl 56.00

Valpolicella Classico DOP Ripasso

Corvina Veronese | Rondinella | Molinara

Reife rote Früchte | rund | langer Abgang

Giacomo Montresor | Venetien

Italien

1 dl 6.60

7.5 dl 49.00

Stelle di Notte «Selezione Hüttenzauber»

Sangiovese | Cabernet Sauvignon |

Merlot | Syrah

Brombeere | samtig | ausgewogen

Tenuta Caparzo | Toscana

Italien

1 dl 6.50

7.5 dl 48.00

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

| | |
|--|------|
| Hüttenzauberkaffee 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 |

Flaschen

| | | | |
|--|-----------|-------|------|
| Calanda Radler | 2.0 Vol.% | 33 cl | 6.00 |
| Rugenbräu Zwickel naturtrüb | 4.8 Vol.% | 50 cl | 7.50 |
| Erdinger Schneeweisse | 5.6 Vol.% | 50 cl | 7.50 |
| Ittinger Amber | 5.6 Vol.% | 33 cl | 6.50 |
| 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 |

DRINKS

| | | | |
|---------------------------------|------------|-------|-------|
| Aperitivo Spritz | | | 11.50 |
| Hugo | | | 9.00 |
| Gespritzter Weisswein | | | 7.50 |
| Cuba Libre | | | 14.00 |
| Virgin Bellini | | | 8.00 |
| 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 |