



Grüesseh und ♥-lich willkommen
im Seerestaurant Beatenbucht

Geniessen Sie das Fenster zum Thunersee und den Bergen.

Schön, dass Sie da sind

Sascha

Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.
All prices in swiss francs statutory VAT include



Herkunftsdeklaration

Wir legen grossen Wert auf qualitativ hochstehende Produkte jeglicher Art.

Darum beziehen wir unsere Ware von Lieferanten, mit denen wir bereits eine langjährige Beziehung haben und welchen wir unser vollstes Vertrauen schenken können.

Schwein	Schweiz
Eier	Schweiz
Rind	Schweiz
Milchprodukte	Schweiz
Fleischerzeugnis	Schweiz
Mehl	Schweiz
Früchte und Gemüse	Gourmador Unterseen
Glace und Brot	Gasser Gourmet Schwarzenburg

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



BEATENBUCHT

SNACKS UND FONDUE

BUCHTPLÄTTLI	26.00
Trockenfleisch, Hobelkäse, eingelegtes Gemüse <i>Dried meat, planed cheese, pickles</i>	
GRÜNER BLATTSALAT	8.50
Geröstete Kerne und Croutons <i>Green salad, roasted seeds, Croutons</i>	
SASCHAS SUPPE	8.00 / 12.00
Frisch und hausgemacht <i>Homemade soup</i>	
APÉRO SNACKS IM WECKGLAS	6.00
<i>Aperitif snacks in a jar</i>	
FONDUE	26.00
Käsefondue vom Chäser <i>Local Cheese Fondue mixture</i>	
FONDUE SAFRAN	29.50
Käsefondue vom Chäser mit Safran gewürzt <i>Cheese fondue flavoured with saffron</i>	
FONDUE MEDITERRAN	27.50
Käsefondue vom Chäser mit Trockentomaten und Oregano <i>Cheese fondue with dried tomatoes and oregano</i>	



TAGESKUCHEN

6.50

Täglich wechselnder Kuchen

Cake of the day

Feines aus der Dessertvitrine nach Tagesangebot oder werfen Sie einen Blick in unsere Glacékarte mit Gasser Glaces und Sorbets welche Schweizer Rahm, naturbelassene Fruchtpurées und natürliche Aromen vereinen.

Delights from our dessert display case, crafted daily to surprise your palate or have a look at our ice cream menu featuring Gasser ice creams and sorbets - an exquisite blend of Swiss cream, pure fruit purées, and natural flavors.



WEISSWEINE

Blanc de Noir by Hüttenzauber	1 dl	6.50
Flisch Flisch , Maienfeld, Schweiz	7.5 dl	46.00
Pinot Noir		
Leichte Restsüsse Aprikose elegant		

Lugana Gardé OC	1 dl	7.50
Cantina Zmaichele, Lombardei, Italien	7.5 dl	51.00
Trebbiano di Lugana		
Fruchtig rund vollmundig		

Magico bianco by Hüttenzauber	1 dl	6.00
Tenuta Kornell, Südtirol Italien	7.5 dl	42.00
Pinot bianco		
Mineralisch Aprikose angenehme Säure		

ROSÉWEIN

Nobler Rosé	1 dl	8.00
Nadine Saxer, Neftenbach Schweiz	7.5 dl	56.00
Pinot Noir		
Frisch spritzig		



BEATENBUCHT

ROTWEINE

Herzklopfa AOC «Selection» 1 dl 8.80

Hüttenzauber «Continelli», Graubünden, Schweiz 7.5 dl 63.00

Pinot Noir | Diolinoir | Zweigelt
Reife Erdbeere | sanfte Würze | mineralisch

Stelle di Notte 1 dl 6.50

Tenuta Caparzo, Toscana, Italien 7.5 dl 48.00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Brombeere | samtig | ausgewogen

Magico Rosso by Hüttenzauber 1 dl 5.20

Cantina al Poggio, Puglia, Italien 7.5 dl 39.00

Primitivo
Intensives Bouquet | Kirschen | weicher
Abgang

SCHAUMWEIN

Prosecco Spumante Extra dry 1 dl 7.00

D.O.C. Goccia d'Oro 7.5 dl 49.00

Treviso, Italien Glera
Trocken | feine und beständige Perlage



BEATENBUCHT

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag	4.70
Latte Macchiato	5.50
Swissalp (Milchkaffee)	5.50
Cappuccino	5.50
Kaffee / Ovomaltine / Schokolade Mélange	6.50
Ovomaltine / Schokolade warm / kalt	5.00
Punsch Apfel, Orange, Waldbeeren	5.00
Tee Sirocco (verschiedene Sorten)	5.00
Milch warm / kalt	4.00

WARMES VON INNEN

Hüttenzaubercaffee mit Vieille Poire	8.50
Hauscaffee mit Haselnusslikör	8.50
Schümli-Pflümli	8.50
Kaffee Amaretto / Baileys	8.50
Kaffee Fertig, Kaffee Luz	6.50



MINERALWASSER & SODA

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
Apfelschorle, Fanta		
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale	20cl	5.00
Bitter Lemon, Spicy Ginger		
Wasser	42.5 cl	5.00
mit oder ohne Kohlensäure	75 cl	7.00
Sirup für Kinder bis 6-jährig	20 cl	gratis



BEATENBUCHT

APERITIFS & SPIRITUOSEN

Martini Bianco,	15 Vol.%	4 cl	7.00
Martini Rosso,	25 Vol.%		
Campari, Cynar	18 Vol.%		
Pernod	40 Vol.%	4 cl	5.00
Obstler, Chrüter, Pflümli,	37.5 -	2 cl	5.00
Kirsch, Zwetschgen,	40 Vol.%		
Williams			
Vieille Prune / Poire	37.5 -	2 cl	8.50
	40 Vol.%		
Zusatz Mineralwasser,		10 cl	2.00
Orangensaft oder Sprite			
Aperitivo Spritz			11.5
			0
Hugo			9.0
			0
Gespritzter Weisswein			7.50



GIN

Gin Bombay Sapphire	40 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

BIER & APFELWEIN

Offenausschank:

Birra Moretti	4.6 Vol.%	20 cl	4.50
		30 cl	5.50
		50 cl	7.00
Erdinger alkoholfrei	0.3 Vol.%	50 cl	7.50
Calanda Radler	2.0 Vol.%	33 cl	6.00
Rugenbräu Zwickel naturtrüb	4.8 Vol.%	50 cl	7.50
Möhl Apfelwein trüb mit und ohne Alkohol	4.8 Vol.%	50 cl	7.00