



Grüesseech und ♥-lich willkommen im Seerestaurant Beatenbucht

Das Glück ist auf Ihrer Seite.

Jeweils Mittwochs und Donnerstags sind **Pizza Days** im Seerestaurant Beatenbucht.

Knusprige Pizzen von unserem Pizzaiolo Maurizio – ein Erlebnis was unvergessen bleibt
Ihre Enkel werden noch Ihren Enkeln davon erzählen

Zu Jeder Pizza gibt es an unseren Pizza Days ein 3dl Softgetränk **GRATIS** dazu.

Für unsere Pizza-Gegner, haben wir einen kleinen Auszug aus unserer Speisekarte bereit

Lassen Sie sich verwöhnen
Schön, dass Sie da sind

Andreas Schild
und das Team vom Seerestaurant Beatenbucht

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

Herkunftsdeklaration

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Australien
Fleischerzeugnis	Schweiz
Felchen	Schweiz
Egliknusperli	Deutschland
Crevetten	Vietnam
Meeresfrüchte	Vietnam
Milchprodukte	Schweiz
Eier	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.



Vegetarisch
Végétarien / Vegetarian



Glutenfrei
Sans gluten / Gluten-free



Vegan
Végétalienne / Vegan

VORSPEISEN UND FÜR DEN KLEINEN HUNGER

GRÜNER BLATTSALAT

Geröstete Kerne | Croutons

Green salad, roasted seeds, Croutons

9.50

GAZPACHO (KALTE SUPPE)

Tomate | Peperoni | Gurken | Knoblauch

Tomato | pepperoni | cucumber | garlic

14.50

Wählen Sie aus unseren haugemachten Dressings aus:

Hausdressing, klassisches French

You may choose between following dressings:

House Dressing, classic French

BEATENBERGER ZVIERI - BRÄTTLI

Trockenfleisch | Rinds-Chnebel | Bauernspeck,

Berg- | Hobel- | Weichkäse | Sweet-Sour Pickles

*Raw ham, dried sausage, bacon, sliced cheese, soft cheese
and pickles*

28.50

SUMMER - BREEZE

FITNESSTELLER

mit bunt gemischten Salaten | Melonenschnitz

Mixed salad with melon, roasted seeds and croutons

18.50

mit frittierten Egliknusperli | Aioli

with fried egliknusperli | Aioli

33.50

PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO

Spaghetti | Knoblauch | Olivenöl

Spaghetti | garlic | olive oil

18.50

FISCH

EGLIFILET IM BIERTEIG

Pommes Frites | Zitrone | Aioli

French fries | lemon | aioli

34.50

PIZZA

ZU JEDER PIZZA GIBT ES EIN 3DL SOFTGETRÄNK NACH WAHL ZUM PREIS VON CHF 19.90.-

MARGHERITA

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum

Tomato sauce | mozzarella | basil

PROSCIUTTO COTTO

Vorderschinken

Ham

FUNGHI

Champignons

Mushrooms

PROSCIUTTO E FUNGHI

Vorderschinken | Champignons

Ham | mushrooms

QUATTRO STAGIONI

Vorderschinken | Champignons | Peperoni | Artischocken

Ham | mushrooms | peppers | artichokes

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella | Parmesan | Gorgonzola | Raclettekäse

Mozzarella | Parmesan | Gorgonzola | Raclette cheese

FRUTTI DI MARE

Knoblauch | Meeresfrüchte

Garlic | Seafood

DIAVOLA

Scharfe Salami | Knoblauch | Peperoncini

Spicy salami | garlic | pepperoncini

TONNO

Thon | Zwiebel | Schwarze Oliven

Tuna | Onion | Black olives

TROPICAL

Vorderschinken | Ananas

Ham | Pineapple

VERDURA GRIGLIATE

Aubergine | Zucchini | Peperoni

Eggplant | Courgette | Pepperoni

CALZONE

Vorderschinken | Champignons | Gedeckt

Ham | Mushrooms | Covered

FIORIENTINA

Champignons | Zucchini | Spinat | Zwiebel

Mushrooms | courgette | spinach | onion

LOMBARDA

Birne | Gorgonzola | Walnuss | ohne Tomatensauce

Pear | Gorgonzola | Walnut | without tomato sauce

CONTADINO

Champignons | Spinat | Ei | Knoblauch

Mushrooms | spinach | egg | garlic

BAY

Vorderschinken | Speck | Zwiebeln | Knoblauch | Spinat | Ei

Ham | bacon | onions | garlic | spinach | egg

GLACE UND COUPES

Vanille, Caramel, Café, Schokolade, Fior di Latte
Zitronensorbet, Zwetschgensorbet, Erdbeer-Himbeersorbet

*Vanilla, caramel, coffee, chocolate, fior di latte,
lemon sorbet, plum sorbet, strawberry sorbet*

PRO KUGEL 4.00
per scoop

RAHMZUSCHLAG + 1.50
with whipped cream

AFFOGATO 7.50

Vanilleglace | Rahm | Espresso
Vanilla ice cream | whipped cream | espresso

DANEMARK 12.50

Vanilleglace | Rahm | Schokoladensauce
Vanilla ice cream | cream | chocolate sauce

HÜTTENZAUBER EISKAFFEE 12.50

Espresso | Rahm

mit Highlander Cream oder Haselnuss-Likör 13.50

Espresso and cream with Highlander Cream or hazelnut liqueur

COLONEL 12.50

Zitronensorbet | Vodka
Lemon sorbet | vodka

ALTE ZWETSCHGE 12.50

Zwetschgensorbet | Vieille Prune
Plum sorbet | Vieille Prune

DESSERT

PANNA COTTA 10.50

Rahm | Zucker | Saisonale Beerenglasur
Cream | Sugar | seasonal berry glaze

HAUSGEMACHTES TIRAMISU 13.50

Löffelbiscuit | Mascarpone | Kakao
Ladyfingers | mascarpone | cocoa

LAVA-SCHOKOKÜCHLEIN 14.50

mit Erdbeer-Himbeersorbet
Lava chocolate cake with strawberry-raspberry sorbet

WEISSWEINE

Blanc de Noir by Hüttenzauber	1 dl	6.50
Flisch Flisch, Maienfeld, Schweiz	7.5 dl	42.00
Pinot Noir		
Leichte Restsüsse Aprikose elegant		
Johannisberg l'Alizé AOC	1 dl	7.50
Cave Emery, Wallis, Schweiz	7.5 dl	49.00
Sylvaner		
Exotische Früchte Mandeln weich		
Magico bianco by Hüttenzauber	1 dl	6.50
Tenuta Kornell, Südtirol Italien	7.5 dl	42.00
Pinot bianco		
Mineralisch Aprikose angenehme Säure		

ROSÉWEIN

Costa di Rosé	1 dl	7.50
<i>Umberto Cesari, Romagna Italien</i>	7.5 dl	49.00
Sangiovese		
Erdbeere langer Abgang Kirschnote		

ROTWEINE

Herzklopfa AOC «Selection»	1 dl	9.50
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	42.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Brombeere samtig ausgewogen		
Magico Rosso by Hüttenzauber	1 dl	6.50
Cantina al Poggio, Puglia, Italien	7.5 dl	42.00
Primitivo		
Intensives Bouquet Kirschen weich		

SCHAUMWEIN

Prosecco Spumante Extra dry D.O.C. Goccia d'Oro	1 dl	7.50
Treviso, Italien Glera	7.5 dl	49.00
Trocken feine und beständige Perlage		

WARMER 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

Hüttenzauberkafee mit Vieille Poire	8.50
Hauskafee 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:

Coca Cola Zero, Rivella rot/blau Apfelschorle, Fanta	33 cl	5.50
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale Bitter Lemon, Spicy Ginger	20cl	5.00
Wasser	42.5 cl	5.00
mit oder ohne Kohlensäure	75 cl	7.00
Sirup für Kinder bis 6-jährig	20 cl	gratis

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, Zwetschggen	40 Vol.%		
Williams			
Vieille Prune / Poire	37.5 -	2 cl	8.50
	40 Vol.%		
Zusatz Mineralwasser, Orangensaft oder Sprite		10 cl	2.00
Aperitivo Spritz			11.50
Hugo			9.00
Gespritzter Weisswein			7.50

GIN

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