



Grüessech und ♥-lich willkommen im Seerestaurant Beatenbucht

Geniessen Sie herbstliche Köstlichkeiten, einheimische Zwischenmahlzeiten, italienische Spezialitäten und durchdachte Klassiker.

Frischer Kuchen, eine herrliche Cremeschnitte oder ein herbstliches Vermicelle frisch aus unserer Küche..

Das Glas mit der passenden Weinbegleitung zeichnet das Seerestaurant genau so aus, wie der atemberaubende Sonnenuntergang welcher sich im Blau-Grünen Wasser des Thunersees spiegelt.

Geniessen Sie das Fenster zum Thunersee und den Bergen.

Schön, dass Sie da sind

Susanne 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
Egliknusperli	Deutschland
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  	9.50
Geröstete Kerne Croutons <i>Green salad, roasted seeds, Croutons</i>	
HERBSTSALAT  	14.50
Waldpilze Randenwürfel Kürbiskernen Zwiebel <i>Mushrooms, beetroot cubes, pumpkin seeds and onions</i>	
Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings aus: Hausdressing, klassisches French <i>choose between :house and french Dressing</i>	
KÜRBISCREMESUPPE  VEGETARISCH	12.50
Kürbisöl Kürbiskernen Rahm <i>Pumpkin seed oil, pumpkin seeds and cream</i>	
BEATENBERGER ZVIERI - BRÄTTLI	28.50
Trockenfleisch Rinds-Chnebel Bauernspeck Berg- Hobel- Weichkäse Sweet-Sour Pickles <i>Raw ham, dried sausage, bacon, sliced cheese, soft cheese and pickles</i>	
HÜTTENZAUBER RINDSTATAR	29.50
Essiggemüse Zwiebelconfit Kapernäpfel (mild, pikant oder scharf) <i>Hüttenzauber beef tartare, served with pickles, onions and capers (mild, normal or spicy)</i>	

PASTA E SPECIALE

SPAGHETTI AGLIO OLIO 	18.50
Spaghetti Knoblauch Olivenöl <i>Spaghetti, garlic and olive oil</i>	
KÜRBIS - RISOTTO   VEGETARISCH	22.50
Risotto Waldpilze Kürbiswürfel - <i>Risotto, wild mushrooms and pumpkin cubes</i>	

FLEISCH

- CORDON-BLEU** 36.50
Rohschinken | Bergkäse | Pommes Frites | Preiselbeeren
Raw ham, mountain cheese, French fries and cranberry
- REHGESCHNETZELTES**  38.50
Spätzli | Rotkraut | glasierte Marroni | Preiselbeerbirne
Venison strips with spätzli, red cabbage, glazed chestnuts

FISCH

- EGLIFILET IM BIERTEIG** 34.50
Pommes Frites | Zitrone | Aioli
French fries, lemon and aioli

VEGETARISCH

- WILDER VEGI-TELLER**   VEGETARISCH 25.50
Spätzli | Marroni | Kürbiswürfel | Rotkraut | Preiselbeerbirne
spätzli, red cabbage, glazed chestnuts, red cabbage, pumpkin

VEGAN

- KICHERERBSENEINTOPF**  26.00
Paprika | Kräuter-Crème | Rosmarin-Focaccia
Chickpeas, herb cream and rosemary focaccia

DESSERT

- VERMICELLES** 11.50
Rahm | Meringue
Cream, Meringue and Chestnut purée
- NESSELRODE** 14.50
Rahm | Vanilleglace | Meringue
Cream, Vanilla ice cream and Chestnut purée
- LAVA-SCHOKOKÜCHLEIN** 14.50
mit Erdbeer-Himbeersorbet
Lava chocolate cake with strawberry-raspberry sorbet



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
<i>per scoop</i>	
RAHMZUSCHLAG	+ 1.50
<i>with whipped cream</i>	
 AFFOGATO	 7.50
Vanilleglace Rahm Espresso	
<i>Vanilla ice cream, whipped cream and espresso</i>	
 DANEMARK	 12.50
Vanilleglace Rahm Schokoladensauce	
<i>Vanilla ice cream, cream and chocolate sauce</i>	
 HÜTTENZAUBER EISKAFFEE	 12.50
Espresso Rahm	
mit Highlander Cream oder Haselnuss-Likör	13.50
<i>Espresso and cream with Highlander Cream or hazelnut liqueur</i>	
 COLONEL	 12.50
Zitronensorbet Vodka	
<i>Lemon sorbet with vodka</i>	
 ALTE ZWETSCHGE	 12.50
Zwetschgensorbet Vieille Prune	
<i>Plum sorbet with Vieille Prune</i>	

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 weicher Abgang		

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

Hüttenzauberkafee mit Vieille Poire	8.50
Hauskaffee 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	33 cl	5.50
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

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
Zwetschgen Williams	40 Vol.%		
Vieille Prune / Poire	37.5 -	2 cl	8.50
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 TH Tonic		33 cl	5.00

BIER & APFELWEIN

Offenausschank:

Birra Moretti	4.6 Vol.%	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