



Grüessech und ♥-lich willkommen im Seerestaurant Beatenbucht

Geniessen Sie knusprige Pizzen, fangfrische Fische, klassische italienische Spezialitäten und durchdachte Tagesangebote.

Frischer Kuchen, cremiges Panna Cotta und ein Tiramisu nach altem italienischen Originalrezept bringt ihnen das Dolce Vita direkt auf den Teller.

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.

Pizza Days Mittwochs und Donnerstags
JEDE Pizza inkl. 3dl Softgetränk für CHF 19.90.-

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



BEATENBUCHT

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   9.50

Geröstete Kerne | Croutons

Green salad, roasted seeds, Croutons

SOMMERSALAT   14.50

Gurke | Tomate | Olive | Zwiebel | Feta

Cucumber | Tomato | Olive | Onion | Feta

GAZPACHO (KALTE SUPPE)   14.50

Tomate | Peperoni | Gurken | Knoblauch

Tomato | pepperoni | cucumber | garlic

BRUSCHETTA  9.00

Tapenade | Bärlauchöl | Bucht - Foccacia

Tapenade | Wild garlic oil | Bay - Foccacia

BUCHT CAPRESE  18.00

Rispen Tomaten | Mini Burrata | Kräuter - Vinaigrette

Panicle tomatoes and mini burrata with herb vinaigrette

Wählen Sie aus unseren haugemachten Dressings aus:

Hausdressing, klassisches French

You may choose between following dressings:

House Dressing, classic French



BEATENBUCHT

PASST ZU JEDER ZEIT

BEATENBERGER ZVIERI - BRÄTTLI 28.50

Trockenfleisch | Rinds-Chnebel | Bauernspeck,
Berg- | Hobel- | Weichkäse | Sweet-Sour Pickles
*Raw ham, dried sausage, bacon, sliced cheese, soft cheese
and pickles*

HÜTTENZAUBER RINDSTARTAR 29.50

mit Essiggemüse, Zwiebelconfit und Kapernäpfel
(mild, pikant oder scharf)
*Hüttenzauber beef tartare, served with pickles, onions and capers
(mild, normal or spicy)*

FORNARINE

KLASSISCH 9.50

Pizzateig | Oregano
Pizza dough | Oregano

MEDITERRANE 12.50

Pizzateig | Getrocknete Tomaten | Oliven
Pizza dough | Dried tomatoes | Olives

PROSCIUTTO CRUDO 14.50

Pizzateig | Rohschinken | Ruccola
Pizza dough | raw ham | rocket salad



BEATENBUCHT

PIZZA

(FREITAG - SONNTAG) (FRIDAY - SUNDAY) 13:00 – 21:00

MARGHERITA 	18.50
Tomatensauce Mozzarella Basilikum <i>Tomato sauce mozzarella basil</i>	
PROSCIUTTO COTTO	20.50
Vorderschinken <i>Ham</i>	
FUNGI 	20.50
Champignons <i>Mushrooms</i>	
PROSCIUTTO E FUNGI	21.50
Vorderschinken Champignons <i>Ham mushrooms</i>	
NAPOLETANA	22.50
Kapern Sardellen Oliven <i>Capers Anchovies Olives</i>	
QUATTRO STAGIONI	22.50
Vorderschinken Champignons Peperoni Artischocken <i>Ham mushrooms peppers artichokes</i>	
QUATTRO FORMAGGI 	22.50
Mozzarella Parmesan Gorgonzole Raclettekäse <i>Mozzarella Parmesan Gorgonzole Raclette cheese</i>	
FRUTTI DI MARE	24.50
Knoblauch Meeresfrüchte <i>Garlic Seafood</i>	
DIAVOLA	21.50
Scharfe Salami Knoblauch Peperoncini <i>Spicy salami garlic pepperoncini</i>	
TONNO	21.50
Thon Zwiebel Schwarze Oliven <i>Tuna Onion Black olives</i>	



BEATENBUCHT

PIZZA

(FREITAG – SONNTAG) (FRIDAY - SUNDAY) 13:00 – 21:00

TROPICAL	21.50
Vorderschinken Ananas <i>Ham Pineapple</i>	
VERDURA GRIGLIATE 	22.50
Aubergine Zucchini Peperoni <i>Eggplant Courgette Pepperoni</i>	
CALZONE	22.50
Vorderschinken Champignons Gedeckt <i>Ham Mushrooms Covered</i>	
FIORIENTINA 	21.50
Champignons Zucchini Spinat Zwiebel <i>Mushrooms courgette spinach onion</i>	
LOMBARDA 	23.50
Birne Gorgonzola Walnuss ohne Tomatensauce <i>Pear Gorgonzola Walnut without tomato sauce</i>	
GOLOSONA	23.50
Speck Vorderschinken scharfe Salami Zwiebel Knoblauch <i>Bacon ham hot salami onion garlic</i>	
CONTADINO 	22.50
Champignons Spinat Ei Knoblauch <i>Mushrooms spinach egg garlic</i>	
SOLE	24.50
Burrata frische Tomaten Rohschinken Rucola <i>Burrata fresh tomatoes raw ham rocket salad</i>	
DEL CAPO	24.50
Champignons Peperoni Zwiebeln Rohschinken <i>Mushrooms peppers onions raw ham</i>	
BAY	23.50
Vorderschinken Speck Zwiebeln Knoblauch Spinat Ei <i>Ham bacon onions garlic spinach egg</i>	



BEATENBUCHT

SUMMER - BREEZE

FITNESSTELLER  	18.50
mit bunt gemischten Salaten Melonenschnitz <i>Mixed salad with melon, roasted seeds and croutons</i>	
mit Cordon Bleu Preiselbeer-Chutney <i>with Cordon Bleu Cranberry chutney</i>	32.50
mit frittierten Egliknusperli Aioli <i>with fried egliknusperli Aioli</i>	33.50
mit Lammnierstück Zitronenbutter <i>with Lamb loin lemon butter</i>	34.50
mit Rindsentrecote Kräuterbutter <i>with Beef entrecôte herb butter</i>	46.50

PASTA E SPECIALE

SPAGHETTI AGLIO OLIO 	18.50
Spaghetti Knoblauch Olivenöl <i>Spaghetti garlic olive oil</i>	
BÄRLAUCH - RISOTTO  	22.50
Risotto Waldpilze Cherry - Tomaten <i>Risotto wild mushrooms confit cherry tomatoes</i>	
GNOCCHI PISTO 	24.50
Gnocchi ai Limone Ratatouille Feta Käse <i>Gnocchi ai Limone Ratatouille Feta cheese</i>	



BEATENBUCHT

FLEISCH

BRASATO 34.50

Merlot-Jus | Gnocchi ai Limone | Schmorgemüse
Merlot jus | gnocchi ai limone | braised vegetables

CORDON - BLEU 36.50

Rohschinken | Bergkäse | Pommes Frites | Preiselbeere
Raw ham | mountain cheese | French fries | cranberry

LAMMNIERSTÜCK 38.50

Kräuter-Hollandaise | Nusskartoffeln | Ratatouille
Lamb loin | Herb hollandaise | nut potatoes | ratatouille

FISCH

EGLIFILET IM BIERTEIG 34.50

Pommes Frites | Zitrone | Aioli
French fries | lemon | aioli

FELCHENFILET 36.50

Beurre Noisette | Salzkartoffeln | Blattspinat
Beurre Noisette | boiled potatoes | spinach leaves

VEGAN

SÜSSKARTOFFELEINTOPF 26.00

Kichererbsen | Kräuter-Crème | Rosmarin-Focaccia
Chickpeas | herb cream | rosemary focaccia



BEATENBUCHT

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

NICHTS PASSENDES GEFUNDEN

In unserer Vitrine bieten wir verschiedenste
hausgemachte Köstlichkeiten
aus unserer Küche, welche wir
Ihnen sehr gerne am Tisch servieren.

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</i> Italien	7.5 dl	49.00
Sangiovese		
Erdbeere langer Abgang Kirschnote		

ROTWEINE

Herzklopf 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		

SCHAUMWEIN

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

Hüttenzauberkaffee 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
Kirsch, Zwetschgen	40 Vol.%		
Williams			
Vieille Prune / Poire	37.5 - 40 Vol.%	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 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