



Grüessech und ♥-lich willkommen im Seerestaurant Beatenbucht

Geniessen Sie einen fantastischen Ausblick
Und lassen Sie sich mit einer kleinen, aber feinen Karte
verwöhnen.

Ob ein cremiges Süsspchen, klassisches Äpller Magronen oder
ein Käsefondue «Vom Chäser» in Worb

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

Ihr
Beatenbucht - Team

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



Herkunftsdeklaration

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



BEATENBUCHT

VORSPEISEN UND FÜR DEN KLEINEN HUNGER

GRÜNER BLATTSALAT   9.50

Geröstete Kerne | Croutons

Green salad, roasted seeds, Croutons

CREMIGE KARTOFFELSUPPE  11.50

creamy potato soup

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE 14.50

Homemade goulash soup

PORTION POMMES   10.00

Portion of fries

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*




BEATENBUCHT

ÖPPIS FÜRE GLUSCHT

2 STÜCK KÄSEKÜCHLEIN AUF BLATTSALAT  19.50
Cheesecakes with leaf salad

ORIGINAL ELSÄSSER FLAMMKUCHEN 21.50
mit Speck und Zwiebeln
Original Alsatian tarte flambée with bacon and onions

VEGANER FLAMMKUCHEN  22.50
mit mediterranem Gemüse
Vegan tarte flambée with mediterranean vegetables

ÄPLERMAGRONEN  23.50
mit Kartoffeln, Käserahmsauce und Apfelmus
Macaroni in a creamy cheese sauce with potatoes and apple puree

KÄSEFONDUE 28.50
Serviert mit Brot und Essiggemüse
Original cheesefondue served with bread and pickles



GLACE UND COUPES

Vanille, Caramel, Café, Schokolade, Zwetschgensorbet

Vanilla, caramel, coffee, chocolate, plum 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

ALTE ZWETSCHGE 12.50

Zwetschgensorbet | Vieille Prune

Plum sorbet | Vieille Prune



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		
Magico Rosso by Hüttenzauber	1 dl	6.50
Cantina al Poggio, Puglia, Italien	7.5 dl	42.00
Primitivo		
Intensives Bouquet Kirschen weicher Abgang		
Aura	1 dl	7.50
Brivio Galdi, Ticino	7.5 dl	49.00
Merlot		
Frisch Fruchtig Harmonisch		

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		



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

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, Coca Cola, 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	20cl	5.00
Tonic Water, Bitter Lemon		
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