

ORANGERIE

RESTAURANT & BAR

Willkommen in unserem Restaurant

Schön, dass Sie heute unser Gast sind.
Geniessen Sie eine frische saisonale Küche
und sicherlich den schönsten Ort mit dem besten Ausblick
auf den Thunersee.

Herzlichst Ihre BEATUS-Crew

Soyez les bienvenus à notre restaurant


C'est un grand plaisir de vous accueillir aujourd'hui.
Savourez une cuisine de saison toute fraîche,
et certainement le plus bel endroit avec la meilleure vue
du lac de Thoue.


Avec des vœux culinaires votre équipe du BEATUS


Welcome to our restaurant

It's a pleasure to have you here as our guests today.
Enjoy a fresh seasonal cuisine
and certainly the most beautiful place with the best view
of Lake Thun.

Sincerely yours BEATUS crew

 vegetarische Gerichte, plats végétariens, vegetarian dishes

 vegane Gerichte, plats végétaliens, vegan dishes

 enthält Schweinefleisch, contient du porc, contains pork

BEATUS Wellnessmenu

Menu bien-être BEATUS

BEATUS wellness menu

Verschiedene Salate und Garnituren vom Buffet

Salades et garnitures variées du buffet

Various salads and side dishes from the buffet

oder

Tagessuppe

Soupe du jour

Soup of the day

Täglich wechselndes Gericht

mit Auswahlmöglichkeit Fleisch, Fisch oder vegetarisch

Un plat qui change tous les jours avec choix de viande, poisson ou végétarien

Daily changing dish with choice of meat, fish or vegetarian

CHF 39

Tagesdessert in Verbindung mit dem Menu

Dessert du jour en rapport avec le menu

Dessert of the day in conjunction with the menu

CHF 6



VORSPEISEN
ENTREES
STARTERS

Schweizer Rindstatar | mariniertes Gemüse | Toast | Butter 27 34
Tartare de bœuf suisse | légumes marinés | toast | beurre
Swiss beef tartare | marinated vegetables | toast | beurre

Verschiedene Salate und Garnituren vom Buffet 17
Salades et garnitures variées du buffet
Various salads and side dishes from the buffet

Mesclun Salat | Kerne | Hobelgemüse 15 18
Datteltomaten | BEATUS Dressing
Salade de Mesclun | graines | légumes rabotés | tomates cerises | sauce à salade «BEATUS»
Mesclun salad | kernels | finely sliced vegetables | cherry tomatoes | dressing «BEATUS»

Caesar's salad | Steffisburger Freilandeier | Sardellen 23
Grana Padano | Croutons | BEATUS Dressing
Salade Caesar | œuf de Steffisburg | anchois | Grana Padano | croûtons | sauce à salade «BEATUS»
Caesar's salad | egg from Steffisburg | anchovies | Grana Padano | croutons | dressing «BEATUS»

Tranchen vom Lostallo Rauchlachs | Meerrettich | Honig-Senf 25 34
Salatbukett | Toast | Butter
Tranches de saumon fumé de Lostallo | raifort | moutarde au miel | bouquet de salade | toast | beurre
Sliced smoked Lostallo salmon | horseradish | honey-mustard | salad | toast | beurre

Swiss Alpine Fish AG ist eine Lachszucht in Lostallo, einer schönen und unberührten Ecke im Miso, dem italienischen Teil von Graubünden. Die Anlage ist technologisch auf dem neusten Stand, welche diese zur saubersten und nachhaltigsten Fischfarm der Welt macht. Dank lokaler Aufzucht und kurzen Vertriebswegen wird eine makellose Frische erzielt. Die Lachse werden nachhaltig, ohne Chemikalien, ohne Antibiotika und nach den höchsten Qualitätsstandards aufgezogen. Swiss Alpine Fish AG verändert die Art, über den Fisch zu denken. Es ist Zeit, besser zu essen – es ist Zeit frische und Schweizer Fische zu geniessen.

BEATUS Summer Bowl | Karotte | Wakame | Datteltomaten 21 26
Avocado | Yuzu-Wasabi Dressing
Bol d'été BEATUS | carotte | wakamé | tomates cerises | avocat | vinaigrette au yuzu et au wasabi
BEATUS Summer Bowl | carrot | wakame | cherry tomatoes | avocado | yuzu wasabi dressing

SUPPEN
POTAGES
SOUPS

Karotte | Ingwer | Kokosmilch 🌿 ♻️

Carotte | gingembre | lait de coco

Carrot | ginger | coconut milk

15

Eierschwämmisuppe 🌿

Potage aux chanterelles

Chanterelle soup

17

Kraftbrühe von der Ostschweizer Alpsteinpoularde

Gemüseperlen | Pfaffenstückchen

Consommé de poularde du Alpstein | perles de légumes | sot-l'y-laisse

Clear soup from Alpstein chicken | vegetable pearls | sot-l'y-laisse

17

Geflügelarten dieser Marke fressen ausschliesslich ausgesuchtes Futter wie z.B. reinen Mais. Das ehemalige Hauptnahrungsmittel der Rheintaler Bevölkerung ist naturbelassen und frei von Gentechnik. Zusammen mit der freien Haltung in kleinen Herden, der frischen Luft und dem langsam wachsenden saftigen Gras der Region führt es nicht nur zum unverkennbaren und unvergleichlichen Alpstein-Geschmack – es gibt Ihnen durch die hundertprozentige Rückverfolgbarkeit des Geflügels auch die Gewissheit, dass Sie absolut gesunde und unverfälschte Energie geniessen.

FLEISCH
VIANDE
MEAT



Luma Beef Burger | Brioche Bun | BEATUS Burger Sauce **34**

Raclette | BLT | Pommes Frites P

Burger de bœuf Luma | brioche bun | sauce du BEATUS | fromage à raclette | BLT | pommes frites

Luma beef burger | brioche bun | BEATUS sauce | raclette cheese | BLT | french fries

BEATUS Kalbsschnitzel paniert | Sommergemüse | Pommes Frites **54**

Escalope de veau panée BEATUS | légumes d'été | pommes frites

BEATUS veal escalope breaded | summer vegetables | french fries

Emmentaler Kalbsgeschnetzeltes | gebratene Pilze | Butterrösti **35** **45**

Emincé de veau de l'Emmental | champignons sautés | roesti au beurre

Emmental sliced veal | roasted mushrooms | butter roesti

Geschmortes Kalbsbäggli | Selleriecreme | Sommergemüse **39** **59**

Joues de veau braisées | crème de céleri | légumes d'été

Braised calf's cheeks | celery cream | summer vegetables

Oberländer Rösti | Raclettekäse | Steffisburger Spiegelei **26**

Böniger Speck P

Roesti d'Oberland bernois | fromage à raclette | œuf sur le plat de Steffisburg | lardon de Bönigen

Bernese oberland roesti | raclette cheese | fried egg from Steffisburg | bacon from Bönigen

Tagliatelle | Lambbolognaise | Büffelmozzarella | Rucola **29** **39**

Tagliatelle | bolognese d'agneau | mozzarella de bufflonne | roquette

Tagliatelle | lamb bolognaise | buffalo mozzarella | garden rocket

Signature Dish

ab 2 Personen

Chateaubriand | serviert in zwei Gängen

Sauce Béarnaise | Marktgemüse | hausgemachte Ricotta Gnocchi oder

Pommes Frites

pro Person

69

pour 2 personnes

Chateaubriand | servi en deux services

sauce Béarnaise | légumes du marché | gnocchi de ricotta maison ou pommes frites

par personne

for 2 guests

Chateaubriand | served in two courses

sauce Béarnaise | market vegetables | homemade ricotta gnocchi or french fries

per person

FISCH
POISSON
FISH



Eglifilets aus Ringgenberg | BEATUS Vitaminsalat | Pommes Frites

39

48

Filets de perche de Ringgenberg | salade vitaminée BEATUS | pommes frites
Ringgenberg perch fillet | BEATUS vitamin salad | french fries

Die Eglifilets „Pilgrims“ der Avangard AquaKultur AG, wachsen in Ringgenberg am Brienzersee, in frischem Ringgenberger Wasser des Hardergrats nach strengsten Schweizer Qualitätskriterien und sehr ressourcenschonend heran. Die Würde des Tiers wird während dem gesamten Zucht- und Wachstumsprozess respektiert. Das Fleisch der Filets verfügt über eine einmalige Konsistenz und bleibt auch nach der Zubereitung saftig, fest und zart.

Fang des Tages

32


39

Le poisson du jour
Catch of the day

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir informieren Sie gerne.
S'il vous plaît demander à notre personnel de service. Nous serons heureux de vous aider.
Please ask our service staff. We would be very happy to help you.


VEGETARISCH UND VEGAN
VÉGÉTARIEN ET VÉGÉTALIEN
VEGETARIAN AND VEGAN


Linsencurry | Blattspinat | hausgemachte Falafel  *Signature Dish* **29**
Curry de lentilles | feuilles d'épinards | falafel fait maison
Lentil curry | leaf spinach | homemade falafel

Justistaler Alpkäse Ravioli | Knusperzwiebeln | Blattspinat | Nussbutter  **28**
Grana Padano | Pinienkerne
Ravioli au fromage d'alpage du Justistal | oignons croustillants | feuilles d'épinard | beurre noisette
Grana Padano | pignons
Justistal alpine cheese ravioli | crisp onions | leaf spinach | nut butter | Grana Padano
pine nuts

Pinsa | Tomaten Sugo | Basilikum | Büffelmozzarella  **26**
Pinsa | sugo de tomates | basilic | mozzarella de bufflonne
Pinsa | tomato sugo | basil | buffalo mozzarella

Spaghetti alla Chitarra | Tomaten Sugo  **29**
Basilikum | Grana Padano
Spaghetti alla Chitarra | sugo de tomates | basilic | Grana Padano
Spaghetti alla Chitarra | tomato sugo | basil | Grana Padano

Tagliatelle | Eierschwämmli | Sauerrahm | Schnittlauch | Grana Padano  **39**
Tagliatelle | chanterelles | crème fraîche | ciboulette | Grana Padano
Tagliatelle | chanterelles | sour cream | chives | Grana Padano

Auch als vegane Variante erhältlich mit Dinkeltagliatelle und Mandelcreme 
Disponible également en version végétalienne avec tagliatelle d'épeautre à la crème d'amandes
Also available as a vegan version with spelt tagliatelle and almond cream

KÄSE
FROMAGE
CHEESE

Regionaler Käseteller mit drei Sorten | Birnenbrot 🌿 **18**

Variation de trois fromages régionaux | pain aux poires

Variety of three regional cheese types | pear bread

Regionaler Käseteller mit sechs Sorten | Birnenbrot 🌿 **24**

Variation de six fromages régionaux | pain aux poires

Variety of six regional cheese types | pear bread

Alles wird in sorgfältiger Handarbeit im Familienbetrieb hergestellt. So wird der Überblick nie verloren und höchste Qualität ist garantiert. Willi Schmid, mehrfach ausgezeichnet mit dem Swiss Cheese Award, übt seinen Beruf mit viel Leidenschaft und Passion aus, zudem hat er eine sehr bodenständige Art. Ganzheitliches Arbeiten ist ihm ein grosses Anliegen. Oft lässt er sich dazu auch nach dem Plan der Natur diktieren. So werden beispielsweise im Winter die Ziegen nicht gemolken, also gibt es auch keinen frischen Ziegenkäse. Durch sein immenses Wissen, seiner aussergewöhnlichen Sensorik und seinem bewahrten Urvertrauen, ermöglicht er uns allen den Zugang zu einer grossartigen Käsewelt.

DESSERTS
ENTREMETS
SWEETS

Vanille | Crème Brûlée **16**

Vanille | crème brûlée

Vanilla | crème brûlée

Veganes Tagesdessert 🌿 **14**

Le dessert végétalien du jour

Vegan dessert of the day

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden / *Veillez demander à notre personnel de service* / Please ask our service staff

Interpretation von Aprikosen-Tiramisu **16**

Interprétation du tiramisu à l'abricot

Apricot tiramisu interpretation

Trio von hausgemachten Sorbets **15**

Trilogie de sorbets fait maison

Trilogy of homemade sherbets

Champagner-Crème Sorbet **8**

Sorbet au champagne cremeux

Champagne cream sherbet

COUPES
COUPES
ICE CREAM CREATIONS

„Steffisburger Glace“ vom Hof-Schlafhus
Alle Aromen werden ohne jegliche Beigabe von Farbstoffen hergestellt.
Die Rahmglaces selbstverständlich mit „Steffisburger Milch“
vom eigenen Hof und mit lediglich pasteurisiertem Qualitätsrahm aus der Region.

*„Steffisburger glace“ de la ferme Schlafhus
Tous les arômes sont produits sans aucune addition de colorants
La crème glacée, bien sûr fabriqués avec du lait Steffisburger de notre propre ferme et
avec uniquement de la crème pasteurisée de qualité provenant de la région*

„Steffisburger ice-cream“ from the Farm Schlafhus
All flavours are produced without the addition of any colourings.
The ice-cream are of course made with "Steffisburger milk".
from our own farm and with only pasteurized quality cream from the region.

BEATUS Café Glacé **11**

Mocca Glace | Schlagrahm
Glace au moka crémeuse / crème chantilly
Creamy moka ice-cream | whipped cream

Coupe Amarena **14**

Kirschensorbet | Stracciatellaglace | Amarena Kirschen | Schlagrahm
Sorbet aux cerises / glace à la stracciatella / cerises amarena / crème chantilly
Cherry sorbet | stracciatella ice-cream | amarena cherries | whipped cream

Coupe Romanoff **15**

Vanilleglace | Erdbeeren | Schlagrahm
Glace à la vanille / fraises / crème chantilly
Vanilla ice-cream | strawberries | whipped cream

Bananensplit **15**

Vanilleglace | Schokoladenglace | Schokoladensauce | Banane | Mandeln | Schlagrahm
Glace à la vanille et chocolat / sauce au chocolat / banane / amandes / crème chantilly
Vanilla and chocolate ice-cream | chocolate sauce | banana | almonds | whipped cream

Coupe Noix **13**

Haselnussglace | Pistazienglace | Nussmix | Schlagrahm
Glace à la noisette, pistache / mélange de noix / crème chantilly
Hazelnut-, pistachio ice-cream | mixed nuts | whipped cream

Coupe Dänemark **13**

Vanilleglace | Schokoladensauce | Schlagrahm
Glace à la vanille / sauce au chocolat / crème chantilly
Vanilla ice-cream | chocolate sauce | whipped cream

Fleisch- und Fischdeklaration

Rind	Schweiz	
Speck	Schweiz	Metzgerei Seiler, Bönigen bei Interlaken
Kalb	Schweiz	
Lamm	Schweiz	
Alpsteinpoularde	Schweiz	
Egli	Schweiz	Avangard AquaKultur AG, Ringgenberg am Brienersee
Rauchlachs	Schweiz	Swiss Alpine Lachs, Lostallo, Misox, Graubünden
Käse	Schweiz	Willi Schmid Städtlichäsi, Lichtensteig, Toggenburg

Um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir informieren Sie sehr gerne. Tim Adolphs und seine Brigade arbeiten, wann immer möglich, mit saisonalen Zutaten von regionalen Produzenten oder Lieferanten. Sämtliche Fische beziehen wir aus ökologischer und nachhaltiger Fischerei.

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Provenance des denrées

Bœuf	Suisse	
Lard	Suisse	Boucherie Seiler, Bönigen près d'Interlaken
Veau	Suisse	
Agneau	Suisse	
Poularde du Alpstein	Suisse	
Perche	Suisse	Avangard AquaKultur SA, Ringgenberg au bord du lac de Brienz
Saumon fumé	Suisse	Swiss Alpine Lachs, Lostallo, Mesolcina, Grisons
Fromage	Suisse	Willi Schmid, Städtlichäsi, Lichtensteig, Toggenbourg

Pour en savoir plus sur les allergènes contenus dans nos aliments, s'il vous plaît demander à notre personnel de service. Nous serons heureux de vous aider. Dans la mesure du possible, Tim Adolphs et sa brigade travaillent avec des ingrédients saisonniers provenant des producteurs ou fournisseurs régionaux. Tous nos poissons proviennent de pêche écologique et durable.

Prix en francs suisses (CHF), TVA incl.

Origin of ingredients

Beef	Switzerland	
Bacon	Switzerland	Butchery Seiler, Bönigen near Interlaken
Veal	Switzerland	
Lamb	Switzerland	
Alpstein chicken	Switzerland	
Perch	Switzerland	Avangard AquaKultur AG, Ringgenberg on Lake Brienz
Smoked salmon	Switzerland	Swiss Alpine Lachs, Lostallo, Val Mesolcina, Grisons
Cheese	Switzerland	Willi Schmid Städtlichäserei, Lichtensteig, Toggenburg

To find out more about the allergens contained in our food, please ask our service staff. We would be very happy to help you. Tim Adolphs and his team work, whenever possible, with seasonal ingredients from regional producers or suppliers. Our fish comes from ecological and sustainable fishery.

Prices in swiss francs (CHF) VAT included.