

Direkt am See mit Blick auf den Niesen Schweizer Folklore, musikalische Unterhaltung mit STREEO und Kulinarische Sternstunden

Programm

18.30 Uhr bis 19.15 Uhr

Willkommens-Aperitif im Hotelpark

mit Alphornbläser, Fahnenschwinger & Trychler aus dem Berner Oberland und STREEO

ab 19.15 Uhr

werden Sie an Ihren Tisch begleitet

ab 19.30 Uhr

Festliches 1. August 5-Gang Menu «Happy Birthday Switzerland» und musikalische Unterhaltung mit STREEO

ca. 21.15 Uhr

Durchfahrt der gesamten Thunerseeflotte

ab 22.30 Uhr

Musikalische Unterhaltung mit unserem Hauspianisten Ivan Dimitrov in der Orangerie Restaurant & Bar

Wettbewerb

Beim Kauf jeder Flasche Wein oder Champagner nehmen Sie am Wettbewerb teil und gewinnen bestenfalls einen attraktiven Preis.
Die Verlosung findet nicht am Abend selber statt.



BEATUS

MERLIGEN-THURNERSEE

Wellness- & Spa-Hotel

Seestrasse 300, 3658 Merligen-Thunersee

Reservation:

+41 33 748 04 34, welcome@beatus.ch

www.beatus.ch

Herzlich, Ihre Gastgeber
Sebastian Moser, Direktor
Susanne Luginbühl, Vize-Direktorin

Möchten Sie das Wohlfühl-Erlebnis vom BEATUS statt am See, auch in den Bergen erleben? Das ERMITAGE Wellness- & Spa-Hotel ist Ihr ganz besonderer Ort in Gstaad-Schönried und unser Schwesterhotel.



ERMITAGE

GSTAAD-SCHÖNRIED

Wellness- & Spa-Hotel

Dorfstrasse 46, 3778 Gstaad-Schönried

Reservation:

+41 33 748 04 30, welcome@ermitage.ch

www.ermitage.ch



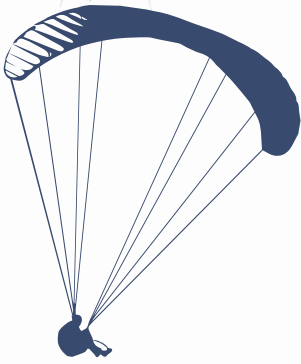


BEATUS

MERLIGEN-THUNERSEE

Wellness- & Spa-Hotel

1. August Feier





Liebe BEATUS-Gäste Sehr geehrte Damen und Herren

Wir feiern heute den 733. Geburtstag der Schweizerischen Eidgenossenschaft!
Es freut uns ganz besonders, dass Sie diesen Feiertag im Hotel BEATUS Merligen begehen, und wir möchten uns an dieser Stelle für Ihre stete Treue und das grosse Vertrauen, das Sie unserem Haus stets entgegenbringen, ganz herzlich bedanken.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen unvergesslichen Abend!

Sebastian Moser und Susanne Luginbühl sowie die ganze BEATUS Crew

Chers hôtes de l'hôtel BEATUS Mesdames et Messieurs

Ce soir nous célébrons le 733^{ème} anniversaire de la Confédération helvétique! C'est un grand plaisir pour nous que vous fêtez ce jubilé à l'hôtel BEATUS. Nous profitons de l'occasion pour vous remercier de la fidélité ainsi que de la confiance témoignée en notre maison.

C'est dans cet esprit que l'équipe du BEATUS vous souhaite une soirée divertissante et inoubliable!

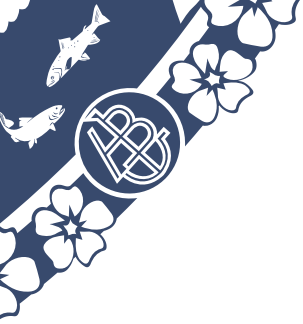
Sebastian Moser et Susanne Luginbühl ainsi que toute l'équipe du BEATUS

Dear BEATUS Guests Ladies and Gentlemen

This evening we are celebrating the 733rd birthday of Switzerland. It gives us great pleasure to welcome you to our festivities at the Hotel BEATUS Merligen. The BEATUS-Team would like to take the opportunity to thank you for your continued support and patronage shown in the Hotel BEATUS.

We wish you an entertaining and unforgettable evening!

Sebastian Moser and Susanne Luginbühl and the entire BEATUS Crew



Festliches Menu

Kurz gebeizter Lachs aus Lostalloy

Yuzucreme | Valderrama Olivenöl | Dörrtomaten | Atsina Kresse

Saumon mariné de Lostalloy | crème de yuzu | huile d'olive Valderrama | tomates séchées | cresson Atsina
Pickled Lostalloy salmon | yuzu cream | Valderrama olive oil | dried tomatoes | Atsina cress

Bouillon vom Thunersee Hecht

Safran | Gemüseperlen

Bouillon de brochet du lac de Thounne | safran | billes de légumes
Lake Thun pike bouillon | saffron | vegetable pearls

Swiss Shrimp

Mango | Topinambur | Bisque

Crevette Suisse | mangue | topinambour | bisque
Swiss prawn | mango | Jerusalem artichoke | bisque

Schweizer Kalbsfilet

Kräuterkruste | Maggia Pfefferjus | Eierschwämmli | Ricottagnocchi

Filet de veau suisse | croûte aux herbes | jus au poivre de Maggia | chanterelles | gnocchi de ricotta
Swiss veal fillet | herb crust | Maggia pepper gravy | chanterelles | ricotta gnocchi

Walliser Aprikosen Tiramisu

Tiramisu aux abricots du Valais
Valais apricot tiramisu

Grosse Auswahl an Schweizer Käsespezialitäten vom Buffet Birnenbrot, Tessiner Feigensenf, Dörrfrüchte und Nüsse

*Grand choix de spécialités au fromage Suisse présente sur le buffet
pain aux poires, moutarde aux figues du Tessin, fruits secs et noix*
Large selection of Swiss cheese specialties from the buffet
pear bread, Ticino fig mustard, dried fruit and nuts

Festliches veganes Menu

Avocado-Marmor | Gurke | Dörrtomaten | Yuzucreme

Valderrama Olivenöl | Atsina Kresse

Marbre d'avocat | concombre | tomates séchées | crème de yuzu | huile d'olive Valderrama | cresson Atsina
Avocado marble | cucumber | dried tomatoes | yuzu cream | Valderrama olive oil | Atsina cress

Sellerieschaumsuppe

Safran | Gemüseperlen

Potage au céleri à la crème | safran | billes de légumes
Celery cream soup | saffron | vegetable pearls

Oberländer Sommertrüffel Tagliatelle

Tagliatelle aux truffes d'été de l'Oberland
Oberland summer truffle tagliatelle

Sommergemüse | Eierschwämme | Verjus

Légumes d'été | chanterelles | verjus
Summer vegetables | chanterelles | verjus

Walliser Aprikosen Tiramisu

Tiramisu aux abricots du Valais
Valais apricot tiramisu

