



À LA CARTE

Ausgerichtet auf die Jahreszeiten bieten wir Ihnen liebevoll kreierte Gerichte, die wir erfrischend traditionell zubereiten. Bei der Auswahl unserer Produkte legen wir grossen Wert auf Herkunft, nachhaltige Herstellung, Qualität und Frische.

Soweit möglich, kaufen wir in der Region ein, pflanzen selbst Kräuter an und verfügen mit dem benachbarten Landwirtschaftsbetrieb bei uns im Burgergut Thun über einen erstklassigen Lieferanten.

Guten Appetit!



KULTUR- PROGRAMM



Donnerstag, 25. Januar · 20.00 Uhr

Schörgeli

Rock 'n' Folk

+ + ◆ ◆ + +

Donnerstag, 29. Februar · 20.00 Uhr

Pedro Lenz

Hert am Sound

+ + ◆ ◆ + +

Donnerstag, 21. März · 20.00 Uhr

Jaël

Acoustic

+ + ◆ ◆ + +

Donnerstag, 25. April · 20.00 Uhr

Kilian Ziegler

99°C – Wortspiele am Siedepunkt

+ + ◆ ◆ + +

Donnerstag, 30. Mai · 20.00 Uhr

Jane Mumford

Reptil

+ + ◆ ◆ + +

Donnerstag, 27. Juni · 20.00 Uhr

Henä

Mundart

NACHMITTAGSKARTE

13-18 Uhr



«Schüür-Plättli» · Burgergut-Hobelkäse garniert, dazu Kobels Trockenwurst aus reinem Galloway-Gourmet-Beef zum Selberschneiden, Cranberry-Chutney	20.00
Grüner Salat mit Kernen, Croûtons und Hausdressing 🌿	9.00
Wintersalat mit Birne, Käsekräpfen und karamellisierten Nüssen, Hausdressing 🌿	10.50 / 14.50
Hausgemachter Käsekuchen mit Greyerzer Surchoix, Salatgarnitur 🌿	22.50
Mini-Burgergut-Hackbraten mit Bratensauce und Pommes frites	26.50
Egliknusperli im einzigartig zubereiteten Thun-Bier-Teig, mit Pommes frites und hausgemachter Remouladensauce	26.50
Sandwich mit Burgergut-Hobelkäse 🌿 oder Schinken	8.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

bis 12 Jahre



Poulet-Nuggets mit Pommes frites	12.00
Fischknusperli mit Pommes frites	12.00
Teigwaren Pomodoro 🌿	10.00
Räuberteller	0.00

ABEND UND SONNTAG



APÉRO

«Schüür-Plättli» · Burgergut-Hobelkäse garniert, dazu Kobels Trockenwurst aus reinem Galloway-Gourmet-Beef zum Selberschneiden, Cranberry-Chutney 20.00

SUPPEN

Apfel-Senf-Suppe mit Sellerie-Chips 🌿 11.50

Kastaniensuppe mit karamellisierten Marroni 🌿 12.50

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Kernen, Croûtons und Hausdressing 🌿 9.00

Wintersalat mit Birne, Käsekräpfen und karamellisierten Nüssen, Hausdressing 🌿 10.50 / 14.50

Nüsslersalat mit gebratenem Speck, Ei, Croûtons und Hausdressing 9.50 / 14.50

Geräucherte Entenbrust mit Cranberry-Chutney und Waldorfsalat 18.50

Rindstatar verfeinert mit Burgergut-Vieille-Pomme, dazu Toastbrot 20.50 / 28.00

Hausgemachter Käsekuchen mit Greyerzer Surchoix, Salatgarnitur 🌿 15.50

Süsskartoffel-Gnocchi mit Wurzelgemüse an Belper-Knolle-Sauce 🌿 17.50

PFLANZBLÄTZ-GESCHICHTEN

Geräucherte Tofu-Würfel Stroganow, mit einer Beilage Ihrer Wahl 🌱	25.50
Süsskartoffel-Gnocchi mit Wurzelgemüse an Belper-Knolle-Sauce 🌱	23.50
Erbsenprotein-Hackbraten mit Nüssen, Wurzelgemüse und Meerrettich-Espuma 🌱vegan	24.50
Hausgemachter Käsekuchen mit Greyerzer Surchoix, Salatgarnitur 🌱	22.50

HAUPTSPEISEN

Schweinsmedaillons im Speckmantel	26.50 / 31.50
Cordon bleu vom Kalb, gefüllt mit «Hamme» und rezentem Stierenhütte-Alpkäse	39.50
Sous-vide gegarte Perlhuhn-Brust mit Schalotten-Confit	37.50
Filetwürfel vom Simmentaler Rind, an Paprika-Cognac-Sauce	37.50 / 42.50
Tafelspitz auf Wurzelgemüse und Senffrüchte	35.50
Mini-Burgergut-Hackbraten	28.50

Die oben aufgeführten Hauptspeisen werden mit Saisongemüse und einer Beilage Ihrer Wahl serviert.

Egliknuserli im einzigartig zubereiteten Thun-Bier-Teig, mit Pommes frites und hausgemachter Remouladensauce	26.50
Gebratene Swiss Alpine-Lachstranche mit Limettenbutter auf Wurzelgemüse	39.50

Hausgemachte Saucen nach Wahl

Steinpilz-Rahmsauce, Paprika-Cognac-Sauce, Rotweinsauce, Kräuterbutter	
Zusätzliche Saucen	4.00

Beilagen nach Wahl

Burgergut-Rösti, Kartoffel-Macchiato, Pommes frites, Bandnudeln, Venere-Reis

OFFENWEINE IN FLASCHENQUALITÄT



WEISS

Blanc de Désirs · Sélection Schüür <i>Heida, Pinot Blanc / Leukersonne / Jörg & Damian Seewer Susten</i>	1 dl	6.00
Oberhofner Riesling-Sylvaner · Thunersee AOC <i>Riesling-Sylvaner / Rebbaugenossenschaft Oberhofen</i>	1 dl	6.00
Yvorne Grand Cru · Chablais AOC <i>Chasselas / Clos de la George / Hammel Rolle</i>	1 dl	7.00
Ronco Bain Bianco del Ticino DOC <i>Sauvignon Blanc / Guido Brivio Mendrisio</i>	1 dl	7.00

ROT

Dôle · Sélection Schüür <i>Pinot Noir, Gamay / Leukersonne / Jörg & Damian Seewer Susten</i>	1 dl	6.00
Cuvée Intro VdT <i>Blauburgunder, Cabernet Jura / Rebbau Spiez</i>	1 dl	6.80
Bolgheri rosso · Bolgheri DOC <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Cabernet Franc / Podere Grattamacco ITA</i>	1 dl	8.20
Roa Crianza · Ribera del Duero DO <i>Tempranillo / Vinos de Rauda ESP</i>	1 dl	6.60
Esporão Reserva · Alentejo DOC 2020 🌿 <i>Aragones, Trincadeira, Syrah, Shiraz, Touriga Nacional / Herdade do Esporão PRT</i>	1 dl	7.40

ROSÉ

Rosé Blauburgunder Mara AOC <i>Blauburgunder / Rebbau Spiez</i>	1 dl	6.50
--	------	------

CAVA

Julià & Navinès Brut nature DO 🌿 <i>Macabeo, Xarel.lo, Parellada / Julià & Navinès ESP</i>	1 dl	6.80
---	------	------

GETRÄNKE



BIER VOM FASS		2 dl	3 dl	5 dl
Bärner Junker · Spezial Hell <i>Felsenau</i>	5.2 %	4.00	4.40	6.00
Bärner Amber <i>Felsenau</i>	5.6 %	4.20	4.60	6.20
Panaché	3.5 %	4.20	4.60	6.20

FLASCHENBIER

Luftibus · Bière de garde <i>Mein Emmental</i>	5.6 %		33 cl	6.50
Four C's IPA <i>Haarige Kuh</i>	6.0 %		33 cl	6.50
Porter <i>Thun Bier</i>	5.9 %		33 cl	6.50
Bärner Müntschi · Zwickel <i>Felsenau</i>	4.8 %		33 cl	5.80
Bärner Weizen · Hefeweizen <i>Felsenau</i>	5.4 %		50 cl	7.00
Schümli · alkoholfreies Lager <i>Felsenau</i>	< 0.5 %		33 cl	5.00
Suure Moscht	4.0 %		49 cl	6.00

OFFENAUSSCHANK

	2 dl	3 dl	5 dl	1 L
Steffisburger Granderwasser ohne	2.50	3.00	4.00	7.00
Steffisburger Granderwasser mit	3.00	3.50	4.50	8.00
Eistee hausgemacht	3.60	4.00	5.70	
Burgergut-Süssmost	3.60	4.00	5.70	
Burgergut-Apfelschorle	3.60	4.00	5.70	

LE SIRUPIER DE BERNE

Cassis	3.40	3.80	5.40	9.00
Erdbeere	3.40	3.80	5.40	9.00
Himbeere	3.40	3.80	5.40	9.00
Holunderblüten	3.40	3.80	5.40	9.00
Ingwer-Apfel	3.40	3.80	5.40	9.00
Orangenblüten	3.40	3.80	5.40	9.00
Quer dür d'Hoschtet	3.40	3.80	5.40	9.00
Rosenblüte	3.40	3.80	5.40	9.00
Zitronengras	3.40	3.80	5.40	9.00

KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola, Zero	33 cl	4.70
Rivella blau, rot	33 cl	4.70
Fanta Orange	33 cl	4.70
Fizzy Gazzosa Limone	35 cl	5.00
Fizzy Gazzosa Himbeer	35 cl	5.00
Schweppes Indian Tonic	20 cl	4.70
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.70

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Schale, Espresso, Ristretto		4.40
Doppelter Espresso		5.80
Latte Macchiato, Kafi Melange		5.00
Latte Macchiato mit Vanille- oder Caramel-Aroma		5.60
Cappuccino		4.80
Kafi Luz	4 cl	6.20
Kafi fertig	2 cl	5.80
Ovomaltine, Caotina	2 dl	4.50
Milch	2 dl	3.50
Tee		4.40
Tee im Krug für zwei Tassen		7.00
<i>Eilles Tea Diamonds: Kamillentee, Früchtetee</i>		
<i>Swiss Alpine Herbs: Bergfrische Minze, Alpenbrise (Kräutermischung), Verveine, Hagebutte-Sanddorn</i>		
<i>Finest Organic Tea: Schwarztee Ceylon, Grüntee</i>		

APÉRITIF

Kir mit Cassis oder Quittenlikör			6.80
Kir Royal mit Cassis oder Quittenlikör			10.00
Aperol Spritz			11.00
Hugo			11.00
Garden Spritz	11.5 %	1.5 dl	11.50
Jsotta Vermouth Bianco	17 %	4 cl	6.50
Jsotta Vermouth Rosso	17 %	4 cl	6.50
Campari / Cynar	23 %	4 cl	6.50
Campari Orange / Cynar Orange	23 %	4 cl	8.50
Sherry Tio Pepe	16 %	4 cl	6.50
Pastis	45 %	4 cl	6.50
Gespritzter Weisswein	8 %	15 cl	7.50

APÉRITIF ALKOHOLFREI

Seedlip			10.00
Jsotta Vermouth Bianco Senza		4 cl	6.50
Orangensaft Michel		2 dl	5.00
Tomatensaft Michel		2 dl	5.00
San Bitter		1 dl	5.50

BITTER

Appenzeller	29 %	4 cl	8.00
Fernet Branca	40 %	4 cl	8.00

LIKÖR

Burgergut-Quittenlikör		2 cl	5.50
Burgergut-Kirschlikör		2 cl	5.50
Grand Marnier	40 %	2 cl	7.50
Amaretto Disaronno	28 %	4 cl	6.50
Baileys	17 %	4 cl	6.50
Jägermeister	35 %	2 cl	6.50

CALVADOS UND GRAPPA

Calvados VSOP <i>Père Magloire</i>	40 %	2 cl	7.00
Grappa Lo Chardonnay <i>Nonino</i>	41 %	2 cl	7.00
Grappa di Amarone La Musa <i>Berta</i>	40 %	2 cl	8.50
Grappa di Brunello <i>Marolo</i>	44 %	2 cl	10.00
Grappa Eleganzia di Uva Merlot <i>Guido Brivio</i>	43 %	2 cl	14.00

SELBSTGEBRANNTES VOM BURGERSGUT

Pomme	45 %	2 cl	6.50
Quitten	42 %	2 cl	6.50
Kirsch	43 %	2 cl	6.50
Vieille Pomme	40 %	2 cl	6.50
Vieille Prune	40 %	2 cl	6.50

GIN

Beefeater	40 %	4 cl	8.00
Bombay Sapphire	40 %	4 cl	8.00
Hendrick's	41 %	4 cl	9.00
Gin 27 aus Appenzell	43 %	4 cl	11.00
The London No 1 Original Blue Gin	47 %	4 cl	11.00
Breil Pur Swiss Gin	45 %	4 cl	11.00
Swiss Xellent Edelweiss	40 %	4 cl	11.00

VODKA

Swiss Xellent	40 %	4 cl	11.00
---------------	------	------	-------

COGNAC

Hennessy XO	40 %	4 cl	15.00
Rémy Martin VSOP	40 %	4 cl	11.00

BLENDED SCOTCH WHISKY

Ballantine's Finest	40 %	4 cl	9.00
Johnnie Walker Red Label	40 %	4 cl	9.00
Chivas Regal 12 years	40 %	4 cl	11.00

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Glenfiddich 12 years	40 %	4 cl	11.00
Highland Park 15 years	40 %	4 cl	13.00
Macallan Amber	40 %	4 cl	13.00

SINGLE MALT SWISS WHISKY

Säntis Malt Föhnsturm	46 %	4 cl	13.00
Z'Graggen Bergsturz 10 years	40 %	4 cl	13.00

RUM

Brugal Añejo	38 %	4 cl	9.00
Ron 1914 Panama Edición Gatún	41 %	4 cl	12.00



GESCHICHTLICHES

Einst befand sich hier im Bürgergut Thun in Steffisburg das Siechenhaus der Stadt Thun. Darin wurden Aussätzige untergebracht, deren Krankheiten damals noch nicht behandelt werden konnten.

1720 wurde die Scheune, die heutige «Schüür», erbaut. In ihren Stallungen mussten Pferde und Wagen für Schwertransporte der Stadt bereitgehalten werden – den so genannten Siechenhauszug.

Auch nach dem Abbruch des alten Siechenhauses 1770 und dem Bau des Waisenhauses wurde das Gebäude als Pferdescheune weiterverwendet. Erst 2006 wurde es zum Restaurant umgebaut und zehn Jahre später mit einem neuen Anbau auf der Westseite erweitert.

Seit 300 Jahren unverändert geblieben ist die Fassade auf der Südseite mit ihren dekorativen Luftöffnungen. Diese Unikate finden Sie in unserem Logo wieder.

