



## 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 selber Kräuter an und verfügen mit dem benachbarten Landwirtschaftsbetrieb bei uns im Burgergut Thun über einen erstklassigen Lieferanten.

Guten Appetit!



# KULTUR- PROGRAMM



Donnerstag, 28. März 2019 · 20.00 Uhr

**EggiMaaRundiFrou**

Gasthof EggiMaaRundiFrou



Donnerstag, 25. April 2019 · 20.00 Uhr

**An Lár**

Celtic Folk



Donnerstag, 23. Mai 2019 · 20.00 Uhr

**Duo Luna-tic**

On Air



Donnerstag, 27. Juni 2019 · 20.00 Uhr

**The Glug Glug Five**

Old Dixieland

# NACHMITTAGSKARTE

13 – 18 Uhr



Grüner Salat mit Radiesli, Croûtons und Hausdressing 🌿	8.50
Gemischter Salatteller mit Radiesli, Croûtons und Hausdressing 🌿	12.50
Fish & Chips · Fischknusperli mit Pommes frites und hausgemachter Tartarsauce	23.50
Burgergut-Roastbeef mit Pommes frites und hausgemachter Tartarsauce	18.50 / 24.50
Mini Burgergut-Hackbraten mit Bratensauce und Pommes frites	24.90
Kaltes Bauern-Plättli	19.00
Sandwich mit Burgergut-Hobelkäse 🌿 oder Schinken	8.50

# ABEND UND SONNTAG



## SUPPEN

Tagessuppe	9.00
Spargelcrèmesuppe mit eigener Einlage 🌿	13.50

## VORSPEISEN

Grüner Salat mit Radiesli, Croûtons und Hausdressing 🌿	8.50
Gemischter Salatteller mit Radiesli, Croûtons und Hausdressing 🌿	12.50
Grüner Spargelsalat mit Rohschinken-Chip	12.50
Rindstatar mit Salatbouquet und Toast	19.50
Burgergut-Roastbeef mit Pommes frites und hausgemachter Tartarsauce	18.50
Grüne Spargeln mit Sauce hollandaise 🌿	18.50
Grüne Spargeln mit Sauce hollandaise und Rohschinken	25.00
Filo-Krapfen mit Linsen und Morcheln auf Kräuter-Weissweinsrisotto 🌿	18.50
Quornbolognese mit Butternüdeli und am Tisch gehobelter Belperknolle 🌿	17.50

## 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

## HAUPTSPEISEN

Cordon bleu vom Kalb mit Schinken und Käse von der Stierenhütte Gurnigel	38.50
Burgergut-Kalbsleber mit Kräutersauce	34.50
Gut gelagertes Schweizer Rindsentrecôte 180 g	39.50
Mini Burgergut-Hackbraten	28.50
Schweinsmédaillons im Speckmantel	25.50 /29.50
Schüür-Schweinsbratwurst	20.50
Pouletgeschnetzeltes an Bärlauchrahmsauce	25.50

Die Hauptspeisen werden mit Saisongemüse, einer Beilage und Sauce Ihrer Wahl serviert.

### *Hausgemachte Saucen nach Wahl*

Morchelsauce, Bratensauce, Sauce hollandaise,  
Café de Paris-Butter

zusätzliche Sauce 3.50

### *Beilagen nach Wahl*

Gebackene Frühkartoffeln mit Rosmarin, Weissweinrisotto,  
Pommes frites, Burgergut-Rösti, Butternüdeli

Fish & Chips · Fischknusperli mit Pommes frites und hausgemachter Tartarsauce	23.50
Filo-Krapfen mit Linsen und Morcheln auf Kräuter-Weissweinrisotto 🍃	26.00
Quornbolognese mit Butternüdeli und am Tisch gehobelter Belperknolle 🍃	23.00
Grüne Spargeln mit Sauce hollandaise und gebackenen Frühkartoffeln 🍃	24.50
Rindstatar mit Salatbouquet und Toast	27.00
Burgergut-Roastbeef mit Pommes frites und hausgemachter Tartarsauce	24.50

# OFFENWEINE IN FLASCHENQUALITÄT



## WEISS

Thuner AOC <i>Riesling-Sylvaner / Riem, Daepf &amp; Co. AG Kiesen</i>	1 dl	6.30
Johannisberg du Valais AOC <i>Rhein-Sylvaner / Le Rhyton d'Or / Défayes Jean-Jacques</i>	1 dl	5.90
Yvorne AOC Grand Cru <i>Chasselas / Clos de la George / Hammel</i>	1 dl	6.80
Ronco Bain, Bianco del Ticino DOC <i>Sauvignon Blanc, Sémillon / Brivio Guido</i>	1 dl	6.80
Laxas <i>Albariño / Bodegas As Laxas</i>	1 dl	6.10

## ROT

Cuvée INTRO <i>Blauburgunder, Cabernet Jura, Malbec / Rebbau Spiez</i>	1 dl	6.60
Romulus AOC du Valais <i>Assemblage / Primus Classicus / Orsat</i>	1 dl	6.10
Baiocco Ticino DOC <i>Merlot / Brivio Guido</i>	1 dl	6.30
Semonte Alto Ripasso <i>Corvina, Rondinella, Molinara / Venturini</i>	1 dl	6.90
Roa Crianza <i>Tempranillo / Vinos de Rauda</i>	1 dl	6.20

## ROSÉ

Rosé Blauburgunder Garanoir AOC <i>Blauburgunder, Garanoir / Spiezer Rebbau</i>	1 dl	6.40
Bergerie de L'Hortus AOC <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre / Domaine de L'Hortus</i>	1 dl	6.40

## CAVA

Cava Castillo Perelada MO Brut Reserva <i>Penedès DO</i>	1 dl	6.50
---	------	------

# GETRÄNKE



BIER VOM FASS		2 dl	3 dl	5 dl
Bärner Junker	5.2 %	3.60	4.00	5.60
Bärner Amber	5.6 %	3.80	4.20	5.90
Panaché	3.5 %	3.80	4.20	5.90
Grenadine	5.2 %	3.80	4.20	5.90

## FLASCHENBIER

Bärner Müntschi naturtrüb	4.8 %		33 cl	5.50
Bärni dunkel	5.2 %		33 cl	4.90
Bärner WeiZZen	5.4 %		50 cl	6.60
Suure Moscht	4 %		49 cl	6.00
Schümli alkoholfrei	<0.5 %		33 cl	4.50

## 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
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
Zitronengras	3.40	3.80	5.40	9.00
Quitten	3.40	3.80	5.40	9.00

## KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola, Zero	33 cl	4.50
Rivella blau, rot	33 cl	4.50
Fanta Orange	33 cl	4.50
Sprite	33 cl	4.50
Coldesina Gazosa Lampone	35 cl	4.80
Coldesina Gazosa Mandarino	35 cl	4.80
Schweppes Indian Tonic	20 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.50

## WARME GETRÄNKE

Kaffee, Schale, Espresso, Ristretto		4.20
Doppelter Espresso		5.50
Latte Macchiato, Kafi Melange		4.80
Cappuccino		4.50
Kafi Luz	4 cl	6.20
Kafi fertig	2 cl	5.50
Irish Coffee	4 cl	7.50
Ovomaltine, Caotina	2 dl	4.20
Milch	2 dl	3.00
Tee		4.20
Tee im Krug für zwei Tassen		7.00

*Eilles Tea Diamonds: English Select Ceylon, Grüntee Asia Superior*  
*Swiss Alpine Herbs: Bergfrische Minze, Alpenbrise (Kräutermischung),*  
*Verveine, Hagebutte-Sanddorn*

## APÉRITIF

Kir mit Cassis oder Quittenlikör		6.00	
Kir Royal mit Cassis oder Quittenlikör		9.50	
Aperol Spritz		9.50	
Hugo		9.50	
Tocco Rosso		9.50	
Martini bianco, rosso	15 %	4 cl	6.00
Campari / Cynar	23 %	4 cl	6.00
Campari Orange / Cynar Orange	23 %	4 cl	8.00
Sherry Tio Pepe	16 %	4 cl	6.00
Pastis	45 %	4 cl	6.00
Gespritzter Weisswein	8 %	15 cl	7.00

## APÉRITIF ALKOHOLFREI

Orangensaft Michel	2 dl	4.50
Tomatensaft Michel	2 dl	5.00
San Bitter	1 dl	4.50



## BITTER

Appenzeller	29 %	4 cl	6.00
Fernet Branca	40 %	4 cl	6.00

## LIKÖR

Burgergut-Quittenlikör		2 cl	5.00
Burgergut-Kirschlikör		2 cl	5.00
Grand Marnier	40 %	2 cl	7.50
Amaretto Disaronno	28 %	4 cl	6.00
Baileys	17 %	4 cl	6.00
Jägermeister	35 %	2 cl	6.00

## CALVADOS / GRAPPA

Calvados VSOP Père Magloire	40 %	2 cl	7.00
Grappa Barolo Paesanella	41 %	2 cl	7.00
Grappa Amarone Barrique Paesanella	41 %	2 cl	7.00
Grappa Moscato Paesanella	41 %	2 cl	7.00

## BURGERGUT-SELBSTGEBRANNTES

Pomme	45 %	2 cl	6.00
Quitten	42 %	2 cl	6.00
Kirsch	43 %	2 cl	6.00
Vieille Pomme	40 %	2 cl	6.00
Vieille Prune	40 %	2 cl	6.00

## 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

Moskovskaya	40 %	4 cl	8.00
Swiss Xellent	40 %	4 cl	11.00

## COGNAC

Hennessy XO	40 %	2 cl	15.00
Rémy Martin VSOP	40 %	2 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 12 years	40 %	4 cl	11.00
Macallan Amber	40 %	4 cl	11.00

## 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
--------------	------	------	------



## GESCHICHTLICHES

Einst befand sich hier im Burgergut 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 bald 300 Jahren unverändert geblieben ist die Fassade auf der Südseite mit ihren dekorativen Luftöffnungen. Diese Unikate finden Sie in unserem Logo wieder.

