



Gewürznüsse knusprig geröstet und aromatisch gewürzt 🌿	4.50
Hausmarinierte Oliven mit feinen Kräutern 🌿	5.50
Süss-sauer eingelegtes buntes Gemüse in hausgemachter Marinade, serviert mit kleinen Blinis 🌿 A C F G M O	6.50
Knusprige Chorizoscheiben mit fruchtigem Feigen–Mandel-Relish A O	6.50
Auberginen-Involtini gefüllt mit Ricotta und Pinienkernen, verfeinert mit Granatapfel 🌿 A C G H	6.50
Kräftig-würziger Aletsch-Hobelkäse, mit Brot 🌿 A	9.50
Hauswurst mit Pumpermickel und Feigen-Mandel-Relish A H O	9.50
«Schüür-Plättli» · Aletsch-Hobelkäse, Galloway-Gourmet-Beef-Trockenwurst von Kobel's Hof in Rubigen zum Selberschneiden, Traubensenf A M O	21.00



Tagessuppe · ein wechselndes Süppchen nach Inspiration unserer Küche	9.00
Bunter Blattsalat mit knusprigen Croûtons und gerösteten Kürbiskernen 🌿 A G	9.50
Nüssler mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons A C G M O	12.50

Hausgemachte Salatsaucen nach Wahl

«Schüür»-Sauce C G L M O, Italienisch L M O



Mediterrane Herz-Bowl mit Beluga-Linsen, Avocado, Bohnen, Oliven, Gurken und Käse 🌱 vegan möglich G M O	17.50
Proteinreiche Fitness-Bowl mit Kichererbsen, Hüttenkäse, Lachs, Mango und Ei 🌱 vegan möglich C D G L M O	18.50
Glückbringende Happy-Bowl mit Kartoffelsalat, Rindsfilet, Avocado, Bananenchips, Ingwer, Bohne und Nuss A C G H L M O	22.50
mit Feta	+ 5.00
mit Poulet	+ 7.00



Valperca-Egliknuserli aus dem kristallklaren Bergwasser des Lötschbergmassivs, im Thun-Bier-Teig goldbraun gebacken, dazu Pommes frites und hausgemachte Remouladensauce A C D G O	29.50
--	-------



Von Hand geschnittenes Galloway-Gourmet-Beef-Tatar 100/150 g, mit frischen Kräutern, Butter und knusprigem Toastbrot A C G L M O	28.00 / 36.00
Hausgemachte «Schüür»-Bratwurst nach eigenem Rezept hergestellt und gebraten, mit «Grosis» Kartoffelsalat G L M O	22.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS ZWÖLF JAHRE



Pommes- Zauberstab & Super-Dip · Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise 🍷	7.00
Spider-Bällchen mit Netznudeln · Schweinshackbällchen in Tomatensauce mit Spaghetti A L O	13.00
Supermans Käse-Kraftpaket · Überbackener Makkaroni-Käseauflauf 🍷 G L M O	13.00
Piratenschatz auf Kartoffelinsel · Fischstäbchen mit Kartoffelstock und Erbsenmeer A G M	13.00

OFFENWEINE IN FLASCHENQUALITÄT



WEISS

Burgerwein weiss · Cuvée Blanc · Bern AOC <i>Blanc de Noir de Pinot Noir, Chasselas, Gewürztraminer / Weingut Hämmerli Ins</i>	1 dl	7.00
Blanc de Caprice · Valais AOC <i>Pinot Blanc, Heida / Leukersonne · Jörg Seewer Susten</i>	1 dl	6.50
Oberhofner Riesling-Sylvaner · Thunersee AOC <i>Riesling-Sylvaner / Rebbaugenossenschaft Oberhofen</i>	1 dl	6.00
Ronco Bain Bianco del Ticino DOC <i>Sauvignon Blanc / Guido Brivio Mendrisio</i>	1 dl	7.00

ROT

Burgerwein rot · Cabernet Cortis Barrique · Bern AOC <i>Cabernet Cortis / Weingut Hämmerli Ins</i>	1 dl	7.70
Dôle · Valais AOC <i>Pinot Noir, Gamay / Leukersonne · Jörg Seewer Susten</i>	1 dl	6.00
Cornalin · Valais AOC <i>Cornalin / Leukersonne · Jörg Seewer Susten</i>	1 dl	7.00
Amarone · Valpolicella DOC <i>Corvina, Rondinella, Molinara / Società Agricola Venturini Massimino ITA</i>	1 dl	10.50
Châteauneuf-du-Pape · Côtes du Rhône AOC <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre / Domaine du grand Tinel FRA</i>	1dl	9.20

ROSÉ

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

SCHAUMWEIN

Cremant d'Alsace brut AC <i>Pinot blanc / Caveau Bestheim FRA</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

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-Apple	3.40	3.80	5.40	9.00
Orangenblüten	3.40	3.80	5.40	9.00
Quer d'ür 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		4.60
Doppelter Espresso		6.00
Latte Macchiato, Kafi Melange		5.20
Latte Macchiato mit Vanille- oder Caramel-Aroma		5.60
Cappuccino		5.00
Kafi Luz	4 cl	6.40
Kafi fertig	2 cl	6.00
Ovomaltine, Caotina	2 dl	4.70
Milch	2 dl	3.70
Tee		4.60
Tee im Krug für zwei Tassen		7.80

Eilles Tea Diamonds: Kamillentee, Früchtetee

Swiss Alpine Herbs: Bergfrische Minze, Alpenbrise (Kräutermischung),

Verveine, Hagebutte-Sanddorn

Finest Organic Tea: Schwarztee Ceylon, Grüntee

APÉRITIF

Kir mit Cassis oder Quittenlikör			6.80
Kir Royal mit Cassis oder Quittenlikör			10.00
Aperol Spritz			11.00
Hugo			11.00
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 Elegancia di Uva Merlot <i>Guido Brivio</i>	43 %	2 cl	14.00

SELBSTGEBRANNTES AUS DEM BURGERGUT THUN

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