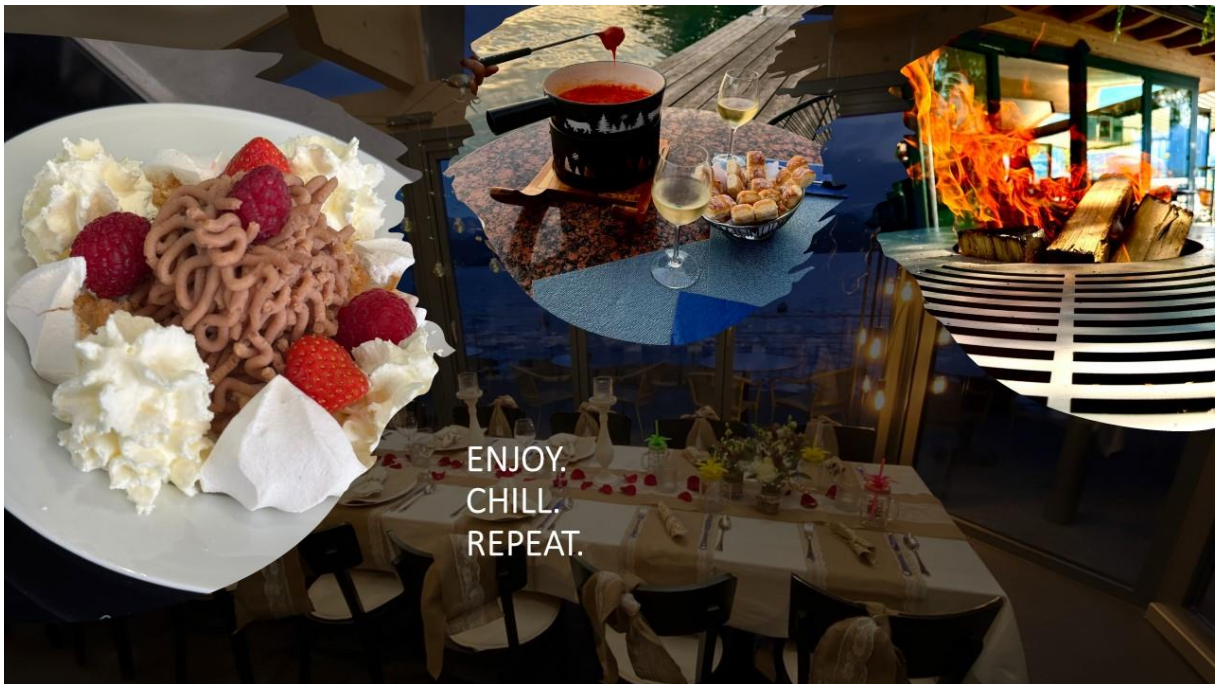




Food & Drinks



Vorspeisen/Snacks – Appetizers/Snacks

- Falafel mit Sweet Chili-Sauce (vegan)** | CHF 9.5
Falafel with sweet chili sauce (vegan)
- Gebackene Mozzarella-Sticks mit Knoblauchdip (vegetarisch)**
Fried Mozzarella sticks with garlic dip (vegetarian)
- Kleine Portion (6 Stück) / small (6 pcs) | CHF 13.5
 - Grosse Portion (9 Stück) / regular (9 pcs) | CHF 19.5
- Chicken Nuggets mit Pommes frites oder Blattsalat**
Chicken Nuggets with French fries or salad
- Kleine Portion / small portion | CHF 12.5
 - Grosse Portion / large portion | CHF 18.5
- Egli-Fischknusperli mit Pommes frites oder Blattsalat und hausgemachter Tartarsauce**
Fish n'Chips with French fries or salad and homemade Tartar sauce
- Kleine Portion / small portion | CHF 21
 - Grosse Portion / large portion | CHF 29
- Für 2 Personen: BeO Beef Cuts (Trockenfleisch aus dem Berner Oberland und Hobelkäse)** | CHF 25
For 2: Cold Beef Cuts and Swiss Alpine Cheese
- **Kleine Portion BeO Beef Cuts** | CHF 15
small portion Beef Cuts
- Vegi-Plättli (Hobelkäse, Tomaten, Gurken, Essiggemüse)** | CHF 12
Vegetarian starter plate with Swiss Alpine cheese, tomatoes, cucumber, pickles
- Tatar (100g) vom schottischen Hochlandrind mit Toast und Butter** | CHF 28.5
Highland Beef Tatar with toast and butter
- Tatar als Hauptgang (140g) /Tatar as a main dish (140g)** | CHF 34.5
- **Mit Whisky, Cognac oder Calvados** /with Whisky, Cognac, Calvados + CHF 3
 - **Mit Pommes frites** / with French fries + CHF 5

Salat – Salad

- BLATTSALAT mit gerösteten Kernen** | CHF 9.5
Leaf lettuce with homemade or Italian dressing and roasted kernels
Haus- oder Italian Dressing

Flammkuchen - Alsace tarte flambée

ORIGINAL

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln
Crème fraîche, bacon, onions

| CHF 19

FUNGHI

Crème fraîche, Cherrytomaten, Pilze, Zwiebeln
Crème fraîche, cherry tomatoes, mushrooms, onions

| CHF 17

POMO ROSSO PICANTE

Crème fraîche, getrocknete Tomaten, Feta, Mozzarella, Basilikum-Öl
Crème fraîche, dried tomatoes, Feta, Mozzarella, basil oil

| CHF 21

EDEN BEACH

Meerrettich, Crème fraîche, Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern
Horseradish foam, crème fraîche, smoked salmon, onions

| CHF 22

Hauptspeisen - Main courses

Rinds-Bratwurst (100% Rindfleisch) aus dem Berner Oberland mit Pommes frites oder Blattsalat

Beef Bratwurst (100% beef) with French fries or salad

| CHF 24

Portion Pommes frites mit frischem Kräutersalz

French fries with fresh herbal salt

| CHF 9.5

Vegan

Erdnussbutter-Kichererbsencurry mit Gemüse und Knoblauch- Koriander-Naanbrot

*Peanut butter chickpea curry with vegetables and Naan bread
with garlic and coriander*

| CHF 26

Unsere Fondues (ab 2 Personen - from 2 persons)

Red Devil mit gerösteten Peperoni und Habanero-Chili <i>Original Swiss Cheese Fondue with roasted pepper and Habanero Chili</i>	pro Person/per person	 CHF 31
Viking's Delight mit Met (Honigwein) <i>Original Swiss Cheese Fondue with mead</i>	pro Person/per person	 CHF 31
Black Beauty mit fermentiertem Knoblauch und Aktivkohle <i>Original Swiss Cheese Fondue with fermented garlic and active carbon</i>	pro Person/per person	 CHF 32
HEUreka Mit Wiesenkräutern, Heublumen und hausgemachter Kräuterpaste <i>Original Swiss Cheese Fondue with meadow herbs, hay flowers and homemade herb paste</i>	pro Person/per person	 CHF 32
Rustico mit Sauerkrautpüree, Röstzwiebeln und gebratenen Speckwürfeln <i>Original Swiss Cheese Fondue with sauerkraut puree, roasted onions and bacon cubes</i>	pro Person/per person	 CHF 34
Rumpelstilzchen's Waldspaziergang <ul style="list-style-type: none">- Mit Trüffelöl und frischem Trüffel<ul style="list-style-type: none">o <i>With truffle oil and fresh truffles</i>- Mit Steinpilz und Whisky<ul style="list-style-type: none">o <i>With boletus and Whisky</i>	pro Person/per person	 CHF 36
	pro Person/per person	 CHF 36

Wunschfondue - create your own fondue!

Käsefondue / Original Swiss Cheese Fondue	pro Person/per person	 CHF 27
- Röstzwiebeln / <i>roasted onions</i>		+ CHF 2
- Habanero Chili		+ CHF 2
- Wiesenkräuter und Heublumen / <i>meadow herbs and hay flowers</i>		+ CHF 2
- Aktivkohle / <i>active carbon</i>		+ CHF 2
- Geröstete Peperoni / <i>roasted pepper</i>		+ CHF 3
- Sauerkraut-Püree / <i>sauerkraut puree</i>		+ CHF 3
- Gebratene Speckwürfel / <i>bacon cubes</i>		+ CHF 4
- Hausgemachte Kräuterpaste / <i>homemade herb paste</i>		+ CHF 4
- Fermentierter Knoblauch / <i>fermented garlic</i>		+ CHF 5
- Met / <i>mead</i>		+ CHF 5
- Whisky / <i>Whisky</i>		+ CHF 5
- Steinpilz / <i>boletus</i>		+ CHF 5
- Trüffel / <i>truffle</i>		+ CHF 10

Desserts

Kuchen / Cakes:

- **Früchtekuchen** / Fruit cake
- **Cheesecake**
- **Schokolade** / Chocolate cake
 - o **Mit Rahm** / with cream

| CHF 6

+ CHF 1.5

Vermicelles mit Kirsch und Meringue

Chestnut puree with Cherry Schnaps and Baiser

- **Grosse Portion** / regular portion
- **Kleine Portion** / small portion
 - o **Mit Rahm** / with cream

| CHF 10.5

| CHF 8

+ CHF 1.5

Gelato di Giolito

Glacébecher Ice cream (135ml)

in den Sorten *flavours*:

- Vanille *vanilla*
- Schokolade *chocolate*
- Espresso *Espresso*
- Caramel *caramel*
- Stracciatella *stracciatella*
- Erdbeer *strawberry*
- Zitrone *lemon*
 - o **Mit Rahm** /with cream

| CHF 6

+ CHF 1.5

Our Special Coffees

Eden Beach Coffee Latte macchiato, Kahlua oder Bailey's, Schlagrahm
Latte macchiato, Kahlua or Bailey's, whipped cream

CHF 9.5

Paradise (alkoholfrei) Latte macchiato, Caramelsirup, Schlagrahm
Latte macchiato, caramel sirup, whipped cream

CHF 7.5

Irish Coffee Kaffee, Whisky, Rahm / *coffee, whisky, whipped cream*

CHF 7.5

Kafi fertig (mit Zwetschgenschnaps) / *coffee with prune schnaps*

CHF 7

Kafi Luz (mit Birenträsch) / *coffee with pear schnaps*

CHF 7

Getränke - Drinks

Kalte Getränke

Thunerseewasser (Tafelwasser gefiltert und mit Mineralien angereichert)
mit/ohne Sprudel

	0.3lt	CHF 4.5
	0.5lt	CHF 7
	0.75 lt	CHF 9.5
Coca Cola Regular / Zero	0.33 lt	CHF 4.8
Fanta / Rivella rot / Apfelschorle / Elmer Citro	0.33 lt	CHF 4.8
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon / Tonic Water	0.2 lt	CHF 5
Haus Ice Tea	0.3 lt	CHF 5
Orangensaft	0.2 lt	CHF 3.50
Himbeersirup	0.2 lt	CHF 3

Warme Getränke

Café Crème		CHF 4.5
Espresso		CHF 4.5
Doppelter Espresso		CHF 5.5
Ristretto		CHF 5
Schale		CHF 5
Cappuccino		CHF 5.5
Latte macchiato		CHF 5.5
Warme/kalte Schokolade		CHF 5
Warme/kalte Ovomaltine		CHF 5
Tee (siehe separate Teekarte)		CHF 4.8

Bier und Moscht - Beer & Cider

Bier im Offenausschank / auch als Panaché

Felsenau «Junker» oder «Amben»	0.2 lt	CHF 4
	0.3 lt	CHF 5
	0.5 lt	CHF 7.5

Bier in der Flasche

«Bärner Müntschi» aus der Brauerei Felsenau	0.33 lt	CHF 5.5
«Bärner Weizen» aus der Brauerei Felsenau	0.5 lt	CHF 7.5
«Schümli» alkoholfrei aus der Brauerei Felsenau	0.33 lt	CHF 5

Saurer Most

Möhl naturtrüb	0.5 lt	CHF 7.5
Möhl naturtrüb alkoholfrei	0.5 lt	CHF 5.5

Unsere Weine - Our wines

Halbliterflaschen

Belletruche – Mont-sur-Rolle AOC La Côte (weiss, CH)		Flasche à 0.5 lt
Johannisberg AOC Wallis (weiss, CH)		CHF 22
CEil de Perdrix AOC Valais (rosé, CH)		CHF 25
		CHF 22

Rotweine

	Pro dl	Flasche à 0.75 lt
Primitivo di Puglia IGT "Angela" (IT) <i>Charaktervoll, vollmundig, fruchtig</i>	CHF 6.5	CHF 40
Le Blagueur AOC Wallis (CH) <i>Cuvée aus Cornalin, Pinot Noir und Diolinoir, Merlot</i>	CHF 7	CHF 44
Pinot Noir de Chamoson AOC Wallis (CH) <i>Typischer, gefälliger Pinot, Kirschen, Beeren, Vanille</i>	CHF 7	CHF 44
Cote du Rhône « Mas de Libian Khayyâm » 2021 (F) <i>Eleganter Demeter-Wein, fruchtig, samtig, ausdrucksstark</i>	CHF 9	CHF 62

Roséweine

	Pro dl	Flasche à 0.75 lt
Navarra Rosado (E) <i>Gehaltvoll, rote Beerenfrüchte</i>	CHF 6.5	CHF 38
Rosée Regent Thunersee AOC (CH) <i>Fruchtiger, fröhlicher Rosé aus Regent-Trauben, am Thunersee gekellert</i>	CHF 7.5	CHF 48

Weissweine

	Pro dl	Flasche à 0.75 lt
Sauvignon blanc "Jet d'Eau" VdP (CH) <i>Intensiv fruchtig, Zitrusfrüchte, Holunderblüten, Litschi</i>	CHF 7	CHF 44
Chardonnay "Jet d'Eau" AOC Genf (CH) <i>Viel Finesse und aromatische Kraft</i>	CHF 7	CHF 46
Merliger Solaris Thunersee AOC (CH) <i>Erfrischend, exotisch, süffige Restsüsse</i>	CHF 7.5	CHF 48
Riesling x Sylvaner Thunersee AOC (CH) <i>Blumig-fruchtig, mit einem Hauch Muskateller</i>	CHF 7.5	CHF 48

Die Nachhaltigkeits-Initiative des Restaurants Eden Beach:



- Unser Fleisch stammt aus der Region Berner Oberland
- Wir servieren unsere Soft-Drinks in Glas-Mehrwegflaschen
- Die meisten unserer Schweizer Weine und alle Flaschen-Biere kommen in Mehrwegflaschen
- Das Schweizer Trinkwasser ist qualitativ hervorragend. Warum also von Irgendwo heranschleppen? Unsere **BWT-WasserBar** © filtert das Wasser und bereitet es mit Sprudel auf. Serviert wird es in Mehrwegflaschen à 0.3/0.5/0.75 lt

Apéritifs

Gespritzter Weissler süss / sauer	Weisswein mit Mineral/Zitronenlimonade	CHF 8
Prosecco	Weiss oder rosé	CHF 9
Mimosa	Prosecco mit Orangensaft	CHF 11
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze	CHF 10.5
Wild Berry Spritz	Prosecco, Wild Berry und Soda	CHF 12
Kir royal	Prosecco mit Cassis-Likör	CHF 12
Aperol Spritz	Aperol mit Prosecco und Soda	CHF 11
Campari Spritz	Campari mit Prosecco und Soda	CHF 11
Aperol Mimosa	Aperol mit Prosecco und Orangensaft	CHF 12
Limoncello Spritz	Limoncello mit Prosecco und Soda	CHF 12
Campari Soda	Campari mit Soda	CHF 11
Campari Orange	Campari mit Orangensaft	CHF 11
Lillet Wild Berry	Lillet und Wild Berry Limonade	CHF 14

Longdrinks

Gin Tonic		CHF 14
Whisky Cola		CHF 14
Bacardi Cola		CHF 14
Vodka orange / lemon		CHF 14

Alkoholfreie Drinks - non alcoholic drinks

San Bitter Rosso	Soda oder on the rocks	CHF 5
Eden Sprizz	Italian Spritz, Elmer Citro, Soda, Orangenschnitz	CHF 8.5
Virgin Mojito	Soda, Elmer Citro, Holundersirup, Limette, Minze	CHF 9
Virgin Eden	Erdbeersirup, Soda, Limette, Minze	CHF 9

Deklaration Lebensmittel

Rindfleisch:	BeoBeef (Schweiz)
Poulet:	Schweiz
Speck:	Schweiz
Lachs:	Norwegen
Eglifilets:	Deutschland



Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter/innen gerne.