



Food & Drinks



Jeden Sonntag: Brunch am Beach von 10 – 12
Jetzt reservieren!

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 (6 Stück) / small portion (6 pcs) | CHF 12.5
- Grosse Portion (9 Stück) / large portion (9 pcs) | CHF 16.5

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 19
- Grosse Portion / large portion | CHF 26

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

- **Mit Whisky, Cognac oder Calvados**/with Whisky, Cognac, Calvados + CHF 3
- **Mit Pommes frites** / with French fries + CHF 5

Salate – Salads

BLATTSALAT | CHF 7.5

Leaf lettuce with homemade or Italian dressing
Haus- oder Italian-Dressing

GRIECHISCHER SALAT | CHF 15

Greek salad
Tomaten, Gurken, Oliven, Feta, Olivenöl
Tomato, cucumber, olives, Feta cheese, olive oil

CAPRESE | CHF 16

Caprese salad
Tomaten, Büffel-Mozzarella, Olivenöl, Basilikum-Pesto
Tomato, Buffalo mozzarella, olive oil, basil pesto

Flammkuchen / Alsace tarte flambée

ORIGINAL | CHF 19

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

FUNGHI | CHF 17

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

POMO ROSSO PICANTE | CHF 21

Crème fraîche, getrocknete Tomaten, Feta, Mozzarella, Basilikum-Pesto
Crème fraîche, dried tomatoes, Feta, Mozzarella, basil pesto

EDEN BEACH | CHF 22

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

Vom Grill / From the grill

Bratwurst aus dem Berner Oberland mit Pommes frites oder Blattsalat | CHF 19
Bratwurst with French fries or salad

**BeO-Beef Gourmetburger (170g) mit Pommes frites oder Blattsalat
mit Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Salatblatt** | CHF 26

Hamburger (170g) with French fries or salad, tomato, onion, pickles, lettuce

- **Mit Käse** / with cheese + CHF 2
- **Mit Speck** / with bacon + CHF 2

**Vegiburger mit Gemüse-Kichererbsen-Patty, mit Pommes frites oder
Blattsalat, mit Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Salatblatt** | CHF 22

*Vegetarian Burger with chickpeas-patty, French fries or salad, tomato,
onion, pickles, lettuce*

- **Mit Käse** / with cheese + CHF 2

Portion Pommes frites | CHF 7.5
French fries

Eden-HIT im Juli: Steak & Salad

**Entrecôte vom schottischen Hochlandrind (180g)
mit hausgemachter Kräuterbutter und Salat** | CHF 39

Highland Beef Sirloin Steak with homemade herb butter and salad

- **Mit Pommes frites** / with French fries + CHF 5



Desserts

Kuchen / Cakes:

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

| CHF 6

+ CHF 1.50

Gelato di Giolito

Glacébecher

in den Sorten

- Vanille
- Schokolade
- Espresso
- Caramel
- Stracciatella
- Erdbeer
- Zitrone

Ice cream (135ml)

flavours:

vanilla
chocolate
Espresso
caramel
stracciatella
strawberry
lemon

- o **Mit Rahm** **with cream**

| CHF 6

+ CHF 1.50

Deklaration Lebensmittel

Rindfleisch:	BeoBeef (Schweiz)
Tatar:	highlandbeef.ch Mara Simonetta, 3658 Merligen
Poulet:	Schweiz
Speck:	Schweiz
Lachs:	Norwegen
Eglifilets:	Deutschland
Molkerei-Produkte:	Schweiz
Eier:	Schweiz


BEO b e e f



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter/innen gerne.

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Getränke

Kalte Getränke

Mineralwasser mit/ohne	0.33 lt	CHF 4.8
Mineralwasser mit/ohne	0.5 lt	CHF 5.8
Coca Cola Regular / Zero	0.33 lt	CHF 4.8
Fanta Orange	0.33 lt	CHF 4.8
Rivella rot	0.33 lt	CHF 4.8
Apfelschorle	0.33 lt	CHF 4.8
Elmer Citro	0.33 lt	CHF 4.8
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	0.2 lt	CHF 5
Swiss Mountain Spring Tonic Water	0.2 lt	CHF 5
Haus Ice Tea (Früchtetee mit Holundersirup)	0.3 lt	CHF 5
Orangensaft	0.2 lt	CHF 3.50
Himbeersirup	0.2 lt	CHF 3
Thunerseewasser (vom Hahnen)	pro Karaffe 0.5 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

OUR SPECIAL COFFEES

Eden Beach Coffee Latte macchiato, Kahlua, Schlagrahm <i>Latte macchiato, Kahlua, whipped cream</i>	CHF 9.5
Paradise (alkoholfrei) Latte macchiato, Caramelsirup, Schlagrahm <i>Latte macchiato, caramel sirup, whipped cream</i>	CHF 7.5
Irish Coffee Kaffee, Whisky, Rahm / <i>coffee, whisky, whipped cream</i>	CHF 7.5
Kafi fertig (mit Zwetschgenschnaps) / <i>coffee with prune schnaps</i>	CHF 7
Kafi Luz (mit Birnenträsch) / <i>coffee with pear schnaps</i>	CHF 7

OUR APÉRITIFS

Gespritzter Weissler süss / sauer	Weisswein mit Mineral/Zitronenlimonade	CHF 7.5
Prosecco	Weiss oder rosé	CHF 8
Kir royal	Prosecco mit Cassis-Likör	CHF 9
Aperol Spritz	Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	CHF 9.5
Campari Spritz	Campari mit Prosecco und Mineralwasser	CHF 9.5
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze	CHF 9.5
Campari Soda / Orange		CHF 9.5

OUR LONGDRINKS

Gin Tonic		CHF 12
Whisky Cola		CHF 12
Bacardi Cola		CHF 12
Vodka orange / lemon		CHF 12

OUR COCKTAILS

Eden Kiss	Vodka, Mineralwasser, Erdbeersirup, Limette, Minze	CHF 14
Mojito	Weisser Rum, Rohrzucker, Limette, Minze	CHF 14

ALKOHOLFREIE DRINKS

San Bitter Rosso	Soda oder on the rocks	CHF 4.5
Eden Spritz	Italian Spritz, Elmer Citro, Mineralwasser, Orangenschnitz	CHF 7.5
Virgin Mojito	Soda, Elmer Citro, Holundersirup, Limette, Minze	CHF 7.5
Virgin Eden	Mineral, Erdbeersirup, Limette, Minze	CHF 7.5

OUR BEERS / CIDERS

Bier im Offenausschank / auch als Panaché

Felsenau «Junken» 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

Rotweine

	<i>Pro dl</i>	<i>Flasche à 0.75 lt</i>
Akkurat (Pinot Noir, Syrah) CH	CHF 8	CHF 56
Primitivo di Manduria 2020 (It)	CHF 8.5	CHF 59
Cote du Rhône « Mas de Libian Khayyâm » 2021 (F)	CHF 9	CHF 62
Pinot Noir Fläscher, Weingut Adank (CH)	CHF 9.5	CHF 66

Roséweine

	<i>Pro dl</i>	<i>Flasche à 0.75 lt</i>
Primitivo Rosato, Cantine San Marzano (IT)	CHF 7.5	CHF 52
Oeil de Perdrix Valentin, Weingut Ruedin (CH)	CHF 8	CHF 56
Tageswein rosé	CHF 7	CHF 49

Weissweine

	<i>Pro dl</i>	<i>Flasche à 0.75 lt</i>
Johannisberg, Weingut Clavien (CH)	CHF 7.5	CHF 52
Akkurat (Riesling Sylvaner, Pinot Noir, Muscat) CH	CHF 7.5	CHF 52
Chardonnay, Weingut Clavien (CH)	CHF 8	CHF 56
Païen Heida, Weingut Clavien, (CH)	CHF 8.5	CHF 59
Riesling x Sylvaner, Weingut Adank (CH)	CHF 9	CHF 62



**Buchen Sie das «Eden Beach» exklusiv für Ihren Event!
Separate Bankett-Karte erhältlich – unsere Geschäftsführerin
Mara Simonetta (dipl. Event- und Hochzeitsplanerin) berät Sie gerne**