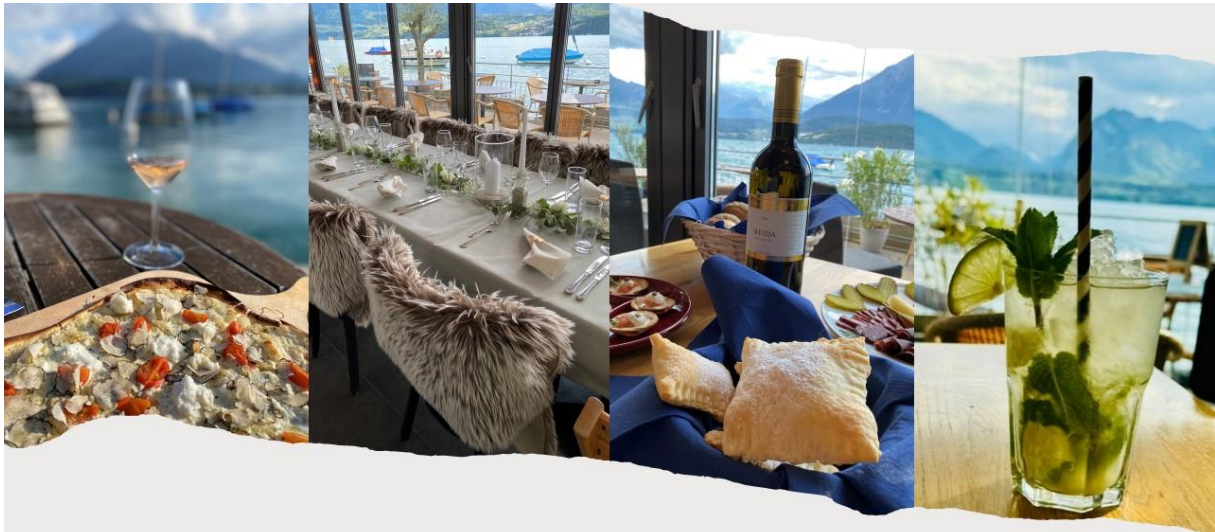




Food & Drinks



Celebrate. Eat. Chill. Repeat.

Welcome to @edenbeachgunten

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 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

Deklaration Lebensmittel

Rindfleisch: BeoBeef (Schweiz) / Tatar: highlandbeef.ch
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.

Salate – Salads

BLATTSALAT mit gerösteten Kernen | CHF 9.5

Leaf lettuce with homemade or Italian dressing and roasted kernels
Haus- oder Italian Dressing

GRIECHISCHER SALAT | CHF 15

Tomaten, Gurken, Oliven, Feta, Olivenöl

Greek salad with tomato, cucumber, olives, Feta cheese, olive oil

CAPRESE | CHF 16

Tomaten, Büffel-Mozzarella, Olivenöl, Basilikum-Öl

Caprese salad with tomato, Buffalo mozzarella, olive oil, basil oil

Flammkuchen / Alsace tarte flambée

ORIGINAL | CHF 19

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln

Crème fraîche, bacon, onions

FUNGHI | CHF 17

Crème fraîche, Cherrytomaten, Pilze, Zwiebeln

Crème fraiche, cherry tomatoes, mushrooms, onions

POMO ROSSO PICANTE | CHF 21

Crème fraîche, getrocknete Tomaten, Feta, Mozzarella, Basilikum-Öl

Crème fraîche, dried tomatoes, Feta, Mozzarella, basil oil

EDEN BEACH | CHF 22

Meerrettich, Crème fraîche, Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern

Horseradish foam, crème fraiche, smoked salmon, onions

FIGONOCI | CHF 25

Crème fraiche, Ziegenkäse, frische Feigen, geröstete Baumnüsse,

Feigensenf, Rucola, Baumnuss-Öl, Hobelkäse-Splitter

Crème fraiche, goat cheese, figs, roasted walnuts, fig mustard, rucola, walnut oil

PRINCIPESSA | CHF 29

Crème fraiche, Schangnauer Büffelmozzarella, frischer Trüffel aus

Oberhofen, Cherrytomaten, Trüffelöl, Rucola, Hobelkäse-Splitter

Crème fraiche, Buffalo mozzarella, fresh local truffle, cherry tomatoes, rucola

Vom Grill / From the grill

**Rinds-Bratwurst (100% Rindfleisch) aus dem Berner Oberland
mit Pommes frites oder Blattsalat** | CHF 24

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

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

Burger (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

**Hohrückensteak aus dem Berner Oberland (180g)
mit hausgemachter Kräuterbutter und Salat** | CHF 46

Ribeye Steak with homemade herb butter and salad

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

Pommes frites mit frischem Kräutersalz | CHF 9.5

French fries with fresh herbal salt

Fondue (ab 2 Personen / from 2 persons)

Käsefondue pro Person | CHF 29

Original Swiss Cheese Fondue per person

- **Mit Whisky** / with Whisky + CHF 5
- **Mit Trüffel** / with truffle + CHF 10

Vegan

**Erdnussbutter-Kichererbsencurry mit Gemüse und Knoblauch-
Koriander-Naanbrot** | CHF 26

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

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

Cold Oatie Shakie Hafermilch, Espresso, Caramelsirup, Schlagrahm, Eis
Oat milk, Espresso, caramel sirup, whipped cream, ice

CHF 7.5

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 Birnenträsch) / *coffee with pear schnaps*

CHF 7

Getränke

Kalte Getränke

Thunersee- (Mineral-)wasser 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 / Orange	Campari mit Soda oder Orangensaft	CHF 11
Lillet Wild Berry	Lillet und Wild Berry Limonade	CHF 14
Himbeer-Ingwer Spritz	Himbeer-Ingwer-Likör, Prosecco, Soda	CHF 15

LONGDRINKS

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

COCKTAILS

Amaretto Sour	Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Zitrone	CHF 15
Blue Lady	Gin, Blue Curaçao, Zitronensaft	CHF 15
Cuba Libre	Havanna Club Rum, Cola	CHF 15
Eden Kiss	Vodka, Soda, Erdbeersirup, Limette, Minze	CHF 15
Gin Fizz	Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	CHF 15
Mojito	Weisser Rum, Rohrzucker, Limette, Minze	CHF 15
Tequila Sunrise	Tequila, Grenadine-Sirup, Orangensaft	CHF 15
White Lady	Gin, Cointreau, Zitronensaft	CHF 15
Whisky Sour	Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Zitrone	CHF 15
Negroni	Campari, Gin, Martini rosso	CHF 18

ALKOHOLFREIE 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