



Menükarte



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

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

Fish n' Chips with French fries or salad

- Kleine Portion (6 Stk) / small portion (6 pcs)

| CHF 19

- Grosse Portion (9 Stk) / large portion (9 pcs)

| CHF 26

Für 2 Personen: Highland Beef Cuts (Trockenfleisch vom schottischen Hochlandrind und Hobelkäse)

| CHF 25

For 2: Cold Highland Beef Cuts and Swiss Alpine Cheese

- **Als Schnousi-Täler**

| CHF 15

small portion

Schnousi-Täler vegi (Käse, Tomaten, Gurken)

| CHF 12

Vegetarian starter plate with cheese, tomatoes, cucumber

Tatar (100g) vom schottischen Hochlandrind mit Toast und Butter

| CHF 28.5

Highland Beef Tatar with toast and butter

- **Als Hauptgang (140g)**

| CHF 34.5

as a main dish (140g)

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

Crème fraîche, getrocknete Tomaten, Feta, Mozzarella, Basilikum-Pesto | CHF 21

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

EDEN BEACH

Meerrettich, Crème fraîche, Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern | CHF 22

Horseradish foam, crème fraîche, smoked salmon, onions

Vom Grill / From the grill

Bratwurst vom schottischen Hochlandrind mit Pommes oder Blattsalat | CHF 19

Highland Beef Bratwurst with French fries or salad

Highland Beef Gourmetburger (160g) mit Pommes frites, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Salatblatt | CHF 26

Highland Beef Hamburger (160g) with French fries, tomato, onion cucumber, salad

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

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

Vegetarian Burger with vegetable/chickpeas-patty, French fries, tomato, onion, cucumber, salad

- **Mit Käse** / with cheese + CHF 2

Portion Pommes frites | CHF 7.5

French fries

Fondue

Käsefondue / Cheese fondue | CHF 29

Käsemischung von der Molkerei Amstutz, Sigriswil



Desserts

Kuchen / Cakes:

| CHF 6

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

+ CHF 1.50

Glacébecher

Ice cream (135ml)

| CHF 6

in den Sorten

flavours:

- Vanille *vanilla*
- Schokolade *chocolate*
- Espresso *Espresso*
- Caramel *caramel*
- Stracciatella *stracciatella*
- Erdbeer *strawberry*
- Zitrone *lemon*

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

+ CHF 1.50

Deklaration Lebensmittel

Rindfleisch:	highlandbeef.ch, Mara Simonetta und Herbert Widmer, 3658 Merligen
Poulet:	Schweiz
Speck:	Schweiz
Lachs:	Norwegen
Eglifilets:	Deutschland
Molkerei-Produkte:	Schweiz (Käsefondue: Molkerei Amstutz, Sigriswil)
Eier:	Schweiz



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

Adelbodner Alpenrose mit/ohne	0.33 lt	CHF 4.8
Adelbodner Alpenrose 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, Holundersirup, Eis, Minze)	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 4.5
Warme/kalte Ovomaltine	CHF 4.5
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 cherry 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
Kir royal	Prosecco mit Cassis-Likör	CHF 9
Aperol Sprizz	Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	CHF 9.5
Campari Sprizz	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 Sprizz	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
«Schüml» alkoholfrei aus der Brauerei Felsenau	0.33 lt	CHF 5

Saurer Most	0.5 lt	CHF 7.5
Möhl naturtrüb		

Offene Weine

Rotweine

	<i>Pro dl</i>	<i>Flasche à 0.75 lt</i>
Maienfelder Pinot Noir (CH)	CHF 6	CHF 42
Calmelo Primitivo di Puglia (It)	CHF 7	CHF 49
Castiglioni Chianti DOCG Frescobaldi (It)	CHF 7.5	CHF 52
Barolo Briccobergera DOCG 2017 (It)	CHF 9	CHF 63

Roséweine offen

	<i>Pro dl</i>	<i>Flasche à 0.75 lt</i>
Primitivo Rosato (It)	CHF 7	CHF 49
Protos (E), trocken	CHF 7	CHF 49
Sensuale (It), lieblich	CHF 7.5	CHF 55

Weissweine offen

	<i>Pro dl</i>	<i>Flasche à 0.75 lt</i>
Riesling x Sylvaner Schneitenberger (CH)	CHF 6.5	CHF 45
El Goru Blanco, Ego Bodegas (E)	CHF 6.5	CHF 45
Johannisberg Clavier 2020 (CH)	CHF 7	CHF 49
Federweiss Schiterberger (CH)	CHF 7.50	
Heida Païen 2018 (CH)	CHF 8.5	CHF 59

Prosecco weiss / rosé	0.1 lt	CHF 8
------------------------------	--------	-------

Weine in Flaschen

Rotweine

	<i>Flasche à 0.75 lt</i>
Zolla Salice Salentino IGP, Vigneti del Salento 2015	CHF 54
Hécúla Yecla DO, Bodegas Castaño (E, Bio) 2019	CHF 55
Camp du Rouss, Barbera d'Asti DOCG Coppo (It) 2019	CHF 58
Silentium Primitivo di Manduria DOC 2020	CHF 62

Roséweine

Château Miraval Côte de Provence (F) 2021, Jolie-Pitt & Perrin	CHF 63
--	--------

Weissweine

	<i>Flasche à 0.5 lt</i>	<i>0.75lt</i>
Federweiss Schiterberger (CH)	CHF 35.50	
Riesling x Sylvaner Schneitenberger (CH)	CHF 32.50	CHF 45
Boada Campo de Bueyes (E)		CHF 49
Solosole Vermentino Bolgheri DOC (It)		CHF 65
St Saphorin Grand Cru 2021 AOC Lavaux		CHF 65