



## Food & Drinks

---



ENJOY.  
CHILL.  
REPEAT.

## 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: Highland Beef Cuts (Trockenfleisch vom schottischen Hochlandrind und Hobelkäse)** | CHF 25  
*For 2: Cold Highland Beef Cuts and Swiss Alpine Cheese*

- **Kleine Portion Highland Beef Cuts** | CHF 15  
*small portion Highland 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*

- **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** | 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 oder Blattsalat** | CHF 19

*Bratwurst with French fries or salad*

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

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

- **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 chickpeas-patty, French fries, tomato, onion, pickles, lettuce*

- **Mit Käse** / with cheese + CHF 2

**Portion Pommes frites** | CHF 7.5

*French fries*

---

## Asia meets Switzerland

**Chicken Tikka Masala vom Alpstein-Poulet mit Jasminreis** | CHF 34

*Chicken Tikka Masala with Jasmin rice*

**Tofu Tikka Masala (vegan) mit Bio-Tofu und Jasminreis** | CHF 26

*Tofu Tikka Masala (vegan) with organic Tofu and Jasmin rice*

---

## Fondue

**Käsefondue pro Person** | CHF 29

*Original Swiss Cheese Fondue per person*

# 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)
Trockenfleisch:	highlandbeef.ch Mara Simonetta, 3658 Merligen
Poulet:	Schweiz
Speck:	Schweiz
Lachs:	Norwegen
Eglifilets:	Deutschland
Molkerei-Produkte:	Schweiz
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 Mineralwasser mit/ohne	0.33 lt	CHF 4.8
Adelbodner Alpenrose 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 4.5
Warme/kalte Ovomaltine	CHF 4.5
Tee (siehe separate Teekarte)	CHF 4.8

## OUR SPECIAL COFFEES

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

## OUR APÉRITIFS

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

## OUR LONGDRINKS

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

## OUR COCKTAILS

<b>Eden Kiss</b> Vodka, Mineralwasser, Erdbeersirup, Limette, Minze	CHF 14
<b>Mojito</b> Weissler Rum, Rohrzucker, Limette, Minze	CHF 14

## ALKOHOLFREIE DRINKS

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

## OUR BEERS / CIDERS

### Bier im Offenausschank / auch als Panaché

Felsenau «Junken» oder «Amben»	0.2 lt	<b>CHF 4</b>
	0.3 lt	<b>CHF 5</b>
	0.5 lt	<b>CHF 7.5</b>

### Bier in der Flasche

«Bärner Müntschi» aus der Brauerei Felsenau	0.33 lt	<b>CHF 5.5</b>
«Bärner Weizen» aus der Brauerei Felsenau	0.5 lt	<b>CHF 7.5</b>
«Schümlli» alkoholfrei aus der Brauerei Felsenau	0.33 lt	<b>CHF 5</b>

### Saurer Most

Möhl naturtrüb	0.5 lt	<b>CHF 7.5</b>
Möhl naturtrüb alkoholfrei	0.5 lt	<b>CHF 5.5</b>



# Unsere Weine / Our wines

## Rotweine

	<i>Pro dl</i>	<i>Flasche à 0.75 lt</i>
Calmelo Primitivo di Puglia (It)	CHF 7.5	CHF 55
Pinot Noir aus Oberhofen (CH)	CHF 8	CHF 58
Silentium Primitivo di Manduria DOC 2020 (It)	CHF 8.5	CHF 61
Barolo Briccobergera DOCG 2017 (It)	CHF 9	CHF 64
Mas de Libian Khayyâm AOC 2021 (F)	CHF 9	CHF 64

## Roséweine

	<i>Pro dl</i>	<i>Flasche à 0.75 lt</i>
Primitivo Rosato (It)	CHF 7.5	CHF 52
Protos (E), trocken	CHF 7.5	CHF 52
Sensuale (It), lieblich	CHF 7.5	CHF 52
Château Miraval Côte de Provence (F) 2021	CHF 8	CHF 57

## Weissweine

	<i>Pro dl</i>	<i>Flasche à 0.75 lt</i>
El Goru Blanco, Ego Bodegas (E)	CHF 7	CHF 49
Johannisberg Clavier 2020 (CH)	CHF 7	CHF 49
Oberhofner Riesling x Sylvaner (CH)	CHF 8	CHF 58
Heida Paien 2018 (CH)	CHF 8.5	CHF 59



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