



À LA CARTE

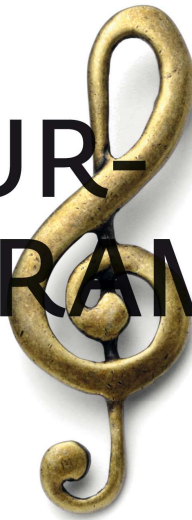
Ausgerichtet auf die Jahreszeiten bieten wir Ihnen liebevoll kreierte Gerichte, die wir erfrischend traditionell zubereiten. Bei der Auswahl unserer Produkte legen wir grossen Wert auf Herkunft, nachhaltige Herstellung, Qualität und Frische.

Soweit möglich, kaufen wir in der Region ein, pflanzen selbst Kräuter an und verfügen mit dem benachbarten Landwirtschaftsbetrieb bei uns im Burgergut Thun über einen erstklassigen Lieferanten.

Guten Appetit!



KULTUR- PROGRAMM



Donnerstag, 25. April · 20.00 Uhr

Kilian Ziegler

99°C – Wortspiele am Siedepunkt



Donnerstag, 23. Mai · 20.00 Uhr

Jaël

Acoustic



Donnerstag, 30. Mai · 20.00 Uhr

Jane Mumford

Reptil



Donnerstag, 27. Juni · 20.00 Uhr

Henä

Mundart

NACHMITTAGSKARTE

13-18 Uhr



«Schüür-Plättli» · Burgergut-Hobelkäse garniert, dazu Kobels Trockenwurst aus reinem Galloway-Gourmet-Beef zum Selberschneiden, Feigensenf	21.00
«Chäs-Teller» · Burgergut-Hobelkäse, Berner Käsespezialitäten Sommerhimu, Schlossberg und Appenberg von Jumi, garniert mit Früchten und Feigensenf	18.50
Grüner Salat mit «Radiesli», Croûtons und Hausdressing	9.00
Gemischter Salat mit «Radiesli», Croûtons und Hausdressing	12.50
Burgergut-Roastbeef mit Pommes frites und hausgemachter Sauce Remoulade	22.50 / 29.00
Bärlauch-Gnocchi mit Morcheln, Frühlingsgemüse und Milchschaum	28.50
Egliknusperli im einzigartig zubereiteten Thun-Bier-Teig, mit Pommes frites und hausgemachter Sauce Remoulade	27.50
Sandwich mit Burgergut-Hobelkäse oder Schinken	8.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

bis 12 Jahre



Poulet-Nuggets mit Pommes frites	12.00
Fischknusperli mit Pommes frites	12.00
Teigwaren Pomodoro	10.00
Räuberteller	0.00

ABEND UND SONNTAG



APÉRO

«Schüür-Plättli» · Burgergut-Hobelkäse garniert, dazu Kobels Trockenwurst aus reinem Galloway-Gourmet-Beef zum Selberschneiden, Feigensenf	21.00
«Chäs-Teller» · Burgergut-Hobelkäse, Berner Käsespezialitäten Sommerhimu, Schlossberg und Appenberg von Jumi, garniert mit Früchten und Feigensenf 🌿	18.50

SUPPEN

Brunnenkressesuppe mit Brioche-Croûtons 🌿	10.50
Spargelcrèmesuppe mit Frühlingsmorchem 🌿	13.50


VORSPEISEN

Grüner Salat mit «Radiesli», Croûtons und Hausdressing 🌿	9.00
Gemischter Salat mit «Radiesli», Croûtons und Hausdressing 🌿	12.50
Grüner Spargelsalat mit Landrauchschenken	15.50
Burgergut-Roastbeef mit Pommes frites und hausgemachter Sauce Remoulade	22.50 / 29.00
Rindstatar verfeinert mit Burgergut-Vieille-Pomme, dazu Toastbrot	22.00 / 28.00
Grüne Spargeln mit Sauce hollandaise 🌿	18.50
Grüne Spargeln mit Sauce hollandaise und Landrauchschenken	25.00
Bärlauch-Gnocchi mit Morchem, Frühlingsgemüse und Milchschaum 🌿	22.50

PFLANZBLÄTZ-GESCHICHTEN

Grüne Spargeln mit Sauce hollandaise und gebratenen Frühkartoffeln 🌿	26.50
Bärlauch-Gnocchi mit Morcheln, Frühlingsgemüse und Milchschaum 🌿	28.50
Linseneintopf mit Frühlingsgemüse und gebackenen Erbsen-Bärlauch-Nuggets 🌿vegan	27.50

HAUPTSPEISEN

Grilliertes Wollschwein-Kotelette	36.50
Wienerschnitzel mit Zitrusfrüchte-Chutney	39.50
Kalbs-Involtini mit Rohschinken, Spinat und Pinienkernen	26.50 / 32.50
Saftig gebratenes Rindsentrecôte 	48.00
Sous-vide gegarte Ribelmals-Poulardenbrust gefüllt mit Frühlingskräutern und Frischkäse	31.00

Die oben aufgeführten Hauptspeisen werden mit Saisongemüse und einer Beilage Ihrer Wahl serviert.

Egliknusperli im einzigartig zubereiteten Thun-Bier-Teig, mit Pommes frites und hausgemachter Sauce Remoulade	27.50
Gebeiztes Saiblingsfilet auf Spargelragout mit Zitronenbutter, im Pergamentpapier serviert	37.00
Grüne Spargeln mit Sauce hollandaise und gebratenen Frühkartoffeln, dazu Landrauchschinken	34.00

Hausgemachte Saucen nach Wahl

Morchelsauce, Marsalasaucen, Sauce hollandaise, Grüne Butter	
Zusätzliche Saucen	4.00

Beilagen nach Wahl

Gebratene Frühkartoffeln mit Rosmarin, Pommes frites, Butternüdeli, Zitronenpolenta

OFFENWEINE IN FLASCHENQUALITÄT



WEISS

Blanc de Désirs · Sélection Schüür <i>Heida, Pinot Blanc / Leukersonne / Jörg & Damian Seewer Susten</i>	1 dl	6.00
Oberhofner Riesling-Sylvaner · Thunersee AOC <i>Riesling-Sylvaner / Rebbaugenossenschaft Oberhofen</i>	1 dl	6.00
Johannisberg · Valais AOC <i>Sylvaner / Le Rhyton d'Or / Jean-Jacques Défayes Leytron</i>	1 dl	6.00
Ronco Bain Bianco del Ticino DOC <i>Sauvignon Blanc / Guido Brivio Mendrisio</i>	1 dl	7.00

ROT

Dôle · Sélection Schüür <i>Pinot Noir, Gamay / Leukersonne / Jörg & Damian Seewer Susten</i>	1 dl	6.00
Cuvée Intro VdT <i>Blauburgunder, Cabernet Jura / Rebbau Spiez</i>	1 dl	6.80
Baiocco Merlot · Ticino DOC <i>Merlot / Guido Brivio Mendrisio</i>	1 dl	6.80
Bolgheri rosso · Bolgheri DOC <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Cabernet Franc / Podere Grattamacco ITA</i>	1 dl	8.20
Esporão Reserva · Alentejo DOC 2020 🍷 <i>Aragones, Trincadeira, Syrah, Shiraz, Touriga Nacional / Herdade do Esporão PRT</i>	1 dl	7.40

ROSÉ

Rosé Blauburgunder Mara AOC <i>Blauburgunder / Rebbau Spiez</i>	1 dl	6.50
--	------	------

SCHAUMWEIN

Cremant d'Alsace brut <i>Pinot blanc / Caveau Bestheim FRA</i>	1 dl	6.80
---	------	------

GETRÄNKE



BIER VOM FASS		2 dl	3 dl	5 dl
Bärner Junker · Spezial Hell <i>Felsenau</i>	5.2 %	4.00	4.40	6.00
Bärner Amber <i>Felsenau</i>	5.6 %	4.20	4.60	6.20
Panaché	3.5 %	4.20	4.60	6.20

FLASCHENBIER

Luftibus · Bière de garde <i>Mein Emmental</i>	5.6 %		33 cl	6.50
Four C's IPA <i>Haarige Kuh</i>	6.0 %		33 cl	6.50
Porter <i>Thun Bier</i>	5.9 %		33 cl	6.50
Bärner Müntschi · Zwickel <i>Felsenau</i>	4.8 %		33 cl	5.80
Bärner Weizen · Hefeweizen <i>Felsenau</i>	5.4 %		50 cl	7.00
Schümli · alkoholfreies Lager <i>Felsenau</i>	< 0.5 %		33 cl	5.00
Suure Moscht	4.0 %		49 cl	6.00

OFFENAUSSCHANK

	2 dl	3 dl	5 dl	1 L
Steffisburger Granderwasser ohne	2.50	3.00	4.00	7.00
Steffisburger Granderwasser mit	3.00	3.50	4.50	8.00
Eistee hausgemacht	3.60	4.00	5.70	
Burgergut-Süssmost	3.60	4.00	5.70	
Burgergut-Apfelschorle	3.60	4.00	5.70	

LE SIRUPIER DE BERNE

Cassis	3.40	3.80	5.40	9.00
Erdbeere	3.40	3.80	5.40	9.00
Himbeere	3.40	3.80	5.40	9.00
Holunderblüten	3.40	3.80	5.40	9.00
Ingwer-Apfel	3.40	3.80	5.40	9.00
Orangenblüten	3.40	3.80	5.40	9.00
Quer dür d'Hoschtet	3.40	3.80	5.40	9.00
Rosenblüte	3.40	3.80	5.40	9.00
Zitronengras	3.40	3.80	5.40	9.00

KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola, Zero	33 cl	4.70
Rivella blau, rot	33 cl	4.70
Fanta Orange	33 cl	4.70
Fizzy Gazzosa Limone	35 cl	5.00
Fizzy Gazzosa Himbeer	35 cl	5.00
Schweppes Indian Tonic	20 cl	4.70
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.70

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Schale, Espresso, Ristretto		4.40
Doppelter Espresso		5.80
Latte Macchiato, Kafi Melange		5.00
Latte Macchiato mit Vanille- oder Caramel-Aroma		5.60
Cappuccino		4.80
Kafi Luz	4 cl	6.20
Kafi fertig	2 cl	5.80
Ovomaltine, Caotina	2 dl	4.50
Milch	2 dl	3.50
Tee		4.40
Tee im Krug für zwei Tassen		7.00
<i>Eilles Tea Diamonds: Kamillentee, Früchtetee</i>		
<i>Swiss Alpine Herbs: Bergfrische Minze, Alpenbrise (Kräutermischung), Verveine, Hagebutte-Sanddorn</i>		
<i>Finest Organic Tea: Schwarztee Ceylon, Grüntee</i>		

APÉRITIF

Kir mit Cassis oder Quittenlikör			6.80
Kir Royal mit Cassis oder Quittenlikör			10.00
Aperol Spritz			11.00
Hugo			11.00
Garden Spritz	11.5 %	1.5 dl	11.50
Jsotta Vermouth Bianco	17 %	4 cl	6.50
Jsotta Vermouth Rosso	17 %	4 cl	6.50
Campari / Cynar	23 %	4 cl	6.50
Campari Orange / Cynar Orange	23 %	4 cl	8.50
Sherry Tio Pepe	16 %	4 cl	6.50
Pastis	45 %	4 cl	6.50
Gespritzter Weisswein	8 %	15 cl	7.50

APÉRITIF ALKOHOLFREI

Seedlip			10.00
Jsotta Vermouth Bianco Senza		4 cl	6.50
Orangensaft Michel		2 dl	5.00
Tomatensaft Michel		2 dl	5.00
San Bitter		1 dl	5.50

BITTER

Appenzeller	29 %	4 cl	8.00
Fernet Branca	40 %	4 cl	8.00

LIKÖR

Burgergut-Quittenlikör		2 cl	5.50
Burgergut-Kirschlikör		2 cl	5.50
Grand Marnier	40 %	2 cl	7.50
Amaretto Disaronno	28 %	4 cl	6.50
Baileys	17 %	4 cl	6.50
Jägermeister	35 %	2 cl	6.50

CALVADOS UND GRAPPA

Calvados VSOP <i>Père Magloire</i>	40 %	2 cl	7.00
Grappa Lo Chardonnay <i>Nonino</i>	41 %	2 cl	7.00
Grappa di Amarone La Musa <i>Berta</i>	40 %	2 cl	8.50
Grappa di Brunello <i>Marolo</i>	44 %	2 cl	10.00
Grappa Eleganzia di Uva Merlot <i>Guido Brivio</i>	43 %	2 cl	14.00

SELBSTGEBRANNTES VOM BURGERGUT

Pomme	45 %	2 cl	6.50
Quitten	42 %	2 cl	6.50
Kirsch	43 %	2 cl	6.50
Vieille Pomme	40 %	2 cl	6.50
Vieille Prune	40 %	2 cl	6.50

GIN

Beefeater	40 %	4 cl	8.00
Bombay Sapphire	40 %	4 cl	8.00
Hendrick's	41 %	4 cl	9.00
Gin 27 aus Appenzell	43 %	4 cl	11.00
The London No 1 Original Blue Gin	47 %	4 cl	11.00
Breil Pur Swiss Gin	45 %	4 cl	11.00
Swiss Xellent Edelweiss	40 %	4 cl	11.00

VODKA

Swiss Xellent	40 %	4 cl	11.00
---------------	------	------	-------

COGNAC

Hennessy XO	40 %	4 cl	15.00
Rémy Martin VSOP	40 %	4 cl	11.00

BLENDED SCOTCH WHISKY

Ballantine's Finest	40 %	4 cl	9.00
Johnnie Walker Red Label	40 %	4 cl	9.00
Chivas Regal 12 years	40 %	4 cl	11.00

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Glenfiddich 12 years	40 %	4 cl	11.00
Highland Park 15 years	40 %	4 cl	13.00
Macallan Amber	40 %	4 cl	13.00

SINGLE MALT SWISS WHISKY

Säntis Malt Föhnsturm	46 %	4 cl	13.00
Z'Graggen Bergsturz 10 years	40 %	4 cl	13.00

RUM

Brugal Añejo	38 %	4 cl	9.00
Ron 1914 Panama Edición Gatún	41 %	4 cl	12.00



GESCHICHTLICHES

Einst befand sich hier im Bürgergut Thun in Steffisburg das Siechenhaus der Stadt Thun. Darin wurden Aussätzige untergebracht, deren Krankheiten damals noch nicht behandelt werden konnten.

1720 wurde die Scheune, die heutige «Schüür», erbaut. In ihren Stallungen mussten Pferde und Wagen für Schwertransporte der Stadt bereitgehalten werden – den so genannten Siechenhauszug.

Auch nach dem Abbruch des alten Siechenhauses 1770 und dem Bau des Waisenhauses wurde das Gebäude als Pferdescheune weiterverwendet. Erst 2006 wurde es zum Restaurant umgebaut und zehn Jahre später mit einem neuen Anbau auf der Westseite erweitert.

Seit 300 Jahren unverändert geblieben ist die Fassade auf der Südseite mit ihren dekorativen Luftöffnungen. Diese Unikate finden Sie in unserem Logo wieder.

