



## À LA CARTE

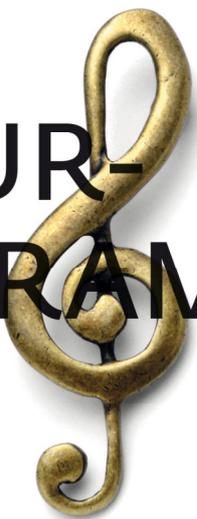
Ausgerichtet auf die Jahreszeiten bieten wir Ihnen liebevoll kreierte Gerichte, die wir erfrischend traditionell zubereiten. Bei der Auswahl unserer Produkte legen wir grossen Wert auf Herkunft, nachhaltige Herstellung, Qualität und Frische.

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, 24. April · 20.00 Uhr

**Gerhard Tschan**

ÜberLandSicht



Donnerstag, 22. Mai · 20.00 Uhr

**Zia Lisa**

Canzoni Italiane



Donnerstag, 26. Juni · 20.00 Uhr

**The Two Romans**

Everything. Now!

# NACHMITTAGSKARTE

13 – 18 Uhr



«Schüür-Plättli» · Burgergut-Hobelkäse garniert, dazu Kobels Trockenwurst aus reinem Galloway-Gourmet-Beef zum Selberschneiden, Bärlauchcrème	21.00
Gemischter Salat mit «Radiesli», Croûtons und Hausdressing 🌿	12.50
Bunter Frühlingssalat mit «Radiesli» und gebackenen Erbsen-Falafel 🌿	14.50
Burgergut-Roastbeef mit Pommes frites und hausgemachter Remouladensauce	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 Remouladensauce	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, Bärlauchcrème 21.00

## SUPPEN

Brennesselsuppe mit Sesam-Croûtons 🌿 11.50

Spargelcrèmesuppe mit Frühlingsmorcheln 🌿 13.50

## VORSPEISEN

Gemischter Salat mit «Radiesli», Croûtons und Hausdressing 🌿 12.50

Bunter Frühlingssalat mit «Radiesli» und gebackenen Erbsen-Falafel 🌿 14.50

Burgergut-Roastbeef mit Pommes frites und hausgemachter Remouladensauce 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 Landrauchschinken 25.00

Bärlauch-Gnocchi mit Morcheln, 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
Frühlingsgemüse mit Edamame an rotem Kokoscurry, mit Erbsen-Falafel 🌿vegan	28.00

## HAUPTSPEISEN

Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinsauce	34.50
Wienerschnitzel mit Preiselbeer-Kompott	42.00
Kalbs-Involtini mit Rohschinken, Spinat und Pinienkernen	27.50 / 35.50
Saftig gebratenes Rindsentrecôte 	48.00
Panierte Ribelmais-Poulardenbrust gefüllt mit Frühlingskräuterbutter	33.50

*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 Remouladensauce	27.50
Waadtländer Lachsforellenröllchen auf Spargelragout mit Bärlauch-Buttersauce	37.00
Grüne Spargeln mit Sauce hollandaise und gebratenen Frühkartoffeln, dazu Landrauchschinken	34.00

### *Hausgemachte Saucen nach Wahl*

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

### *Beilagen nach Wahl*

Gebratene Frühkartoffeln mit Rosmarin, Pommes frites, Butternüdeli, Polenta mit sonnengereiften Tomaten

# OFFENWEINE IN FLASCHENQUALITÄT



## WEISS

Burgerwein weiss · Cuvée Blanc · Bern AOC <i>Blanc de Noir de Pinot Noir, Chasselas, Gewürztraminer / Weingut Hämmerli Ins</i>	1 dl	7.00
Blanc de Désirs · Sélection Schüür <i>Heida, Pinot Blanc / Leukersonne / Jörg &amp; Damian Seewer Susten</i>	1 dl	6.00
Oberhofner Riesling-Sylvaner · Thunersee AOC <i>Riesling-Sylvaner / Rebbaugenossenschaft Oberhofen</i>	1 dl	6.00
Ronco Bain Bianco del Ticino DOC <i>Sauvignon Blanc / Guido Brivio Mendrisio</i>	1 dl	7.00

## ROT

Burgerwein rot · Cabernet Cortis Barrique · Bern AOC <i>Cabernet Cortis / Weingut Hämmerli Ins</i>	1 dl	7.70
Dôle · Sélection Schüür <i>Pinot Noir, Gamay / Leukersonne / Jörg &amp; Damian Seewer Susten</i>	1 dl	6.00
Le Tourmantin Barrique · Valais AOC <i>Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin, Syrah / Domaines Rouvinez Sierre</i>	1 dl	7.70
Semonte Alto · Valpolicella DOC 2019 <i>Corvina, Rondinella, Molinara / Azienda Agricola Massimino Venturini ITA</i>	1 dl	7.00
Esporão Reserva · Alentejo DOC 2022 🌿 <i>Aragones, Trincadeira, Syrah, Shiraz, Touriga Nacional / Herdade do Esporão PRT</i>	1 dl	7.00

## ROSÉ

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

## SCHAUMWEIN

Cremant d'Alsace brut AC <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

Amber · Das Rote <i>Jungfraubräu</i>	5.4 %		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		4.60
Doppelter Espresso		6.00
Latte Macchiato, Kafi Melange		5.20
Latte Macchiato mit Vanille- oder Caramel-Aroma		5.60
Cappuccino		5.00
Kafi Luz	4 cl	6.40
Kafi fertig	2 cl	6.00
Ovomaltine, Caotina	2 dl	4.70
Milch	2 dl	3.70
Tee		4.60
Tee im Krug für zwei Tassen		7.80
<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 Elegantia di Uva Merlot <i>Guido Brivio</i>	43 %	2 cl	14.00

## SELBSTGEBRANNTES AUS DEM BURGEGUT THUN

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.

