



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 Bürgergut Thun über einen erstklassigen Lieferanten.

Guten Appetit!



KULTUR- PROGRAMM



Donnerstag, 18. Dezember · 20.00 Uhr

The Jacky's

Rock 'n' Roll

+ + ♦ ♦ + +

Donnerstag, 29. Januar · 20.00 Uhr

Another Me

Akustik-Pop

+ + ♦ ♦ + +

Donnerstag, 26. Februar · 20.00 Uhr

Simon Enzler

zmetztinne

+ + ♦ ♦ + +

Donnerstag, 26. März · 20.00 Uhr

Christine Lauterburg & Doppelbock

S' macht fröid und chunnt vo hie

+ + ♦ ♦ + +

Donnerstag, 30. April · 20.00 Uhr

Alex Porter

Halluzination

+ + ♦ ♦ + +

Donnerstag, 28. Mai · 20.00 Uhr

Gurtner & Schenk

Marathon

+ + ♦ ♦ + +

Donnerstag, 25. Juni · 20.00 Uhr

Stephan Urwyler & Band

Blues, Funk & Rock

APÉRO



Gewürznüsse knusprig geröstet und aromatisch gewürzt 🌿	4.50
Hausmarinierte Oliven mit feinen Kräutern 🌿	5.50
Süss-sauer eingelegtes buntes Gemüse in hausgemachter Marinade, serviert mit kleinen Blinis 🌿 A C F G M O	6.50
Knusprige Chorizoscheiben mit fruchtigem Feigen-Mandel-Relish A O	6.50
Auberginen-Involtini gefüllt mit Ricotta und Pinienkernen, verfeinert mit Granatapfel 🌿 A C G H	6.50
Kräftig-würziger Hobelkäse, mit Brot 🌿 A	9.50
«Schüür-Plättli» · Hobelkäse, Galloway-Gourmet-Beef-Trockenwurst von Kobel's Hof in Rubigen zum Selberschneiden, Traubensenf A M O	21.00

SUPPEN



Tagessuppe · ein wechselndes Süppchen nach Inspiration unserer Küche	9.00
Pilzcremesuppe serviert mit einem kleinen Sauerrahm-Flammkuchen 🌿 A C G L M O	12.50

VORSPEISEN



Randenvariation · eine Komposition aus getrockneten Randen, Randenravioli gefüllt mit Meerrettichcreme, Randen-Tatar und Feta-Kroquetten, dazu eine Selleriecreme A C F G L M O	18.50 / 26.50
Von Hand geschnittenes Galloway-Gourmet-Beef-Tatar 100/150 g, mit frischen Kräutern, Butter und knusprigem Toastbrot A C G L M O	28.00 / 36.00
Bunter Blattsalat mit knusprigen Croûtons und gerösteten Kürbiskernen A G	9.50
Nüssler mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons A C G M O	12.50
<i>Hausgemachte Salatsaucen nach Wahl</i>	
«Schüür»-Sauce C G L M O, Italienisch L M O	

BOWLS



Mediterrane Herz-Bowl mit Beluga-Linsen, Avocado, Bohnen, Oliven, Gurken und Käse vegan möglich G M O	17.50
Proteinreiche Fitness-Bowl mit Kichererbsen, Hüttenkäse, Lachs, Mango und Ei vegan möglich C D G L M O	18.50
Glückbringende Happy-Bowl mit Kartoffelsalat, Rindsfilet, Avocado, Bananenchips, Ingwer, Bohne und Nuss A C G H L M O	22.50
mit Feta	+ 5.00
mit Poulet	+ 7.00

FISCH



Valperca-Egliknusperli aus dem kristallklaren Bergwasser des Lötschbergmassivs, im Thun-Bier-Teig goldbraun gebacken, dazu Pommes frites und hausgemachte Remouladensauce <small>ACDGO</small>	29.50
Berner Alpenzander mit Risotto, frischen Pilzen und Selleriewürfel <small>ADGLO</small>	39.00

FLEISCH



Hausgemachte «Schüür»-Bratwurst nach eigenem Rezept hergestellt und gebraten, mit «Grosis» Kartoffelsalat <small>GLMO</small>	22.00
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Marktgemüse <small>ACGMO</small>	29.00
Suure Mocke mit Kartoffelstock und Rotkraut <small>AGLMO</small>	36.00
Zart gebratene Kalbsstreifen mit Risotto, Schwarzwurzeln und Fenchel <small>AGLMO</small>	34.00
Wiener Schnitzel goldgelb ausgebacken, mit Pommes frites und Marktgemüse <small>ACO</small>	37.00
Gebratenes Rindsentrecôte 200 g mit Thymiansauce, Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse <small>AGLMO</small>	47.00

VEGETARISCH



Hausgemachte Ravioli gefüllt mit würzigem Bergkäse, Schwarzwurzeln und Kräutern  <small>ACGLMO</small>	28.00
Risotto mit Shitake, Salbei und Belper Knolle  <small>vegan möglich GLMO</small>	29.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS ZWÖLF JAHRE



Pommes- Zauberstab & Super-Dip · Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise 🍷	7.00
Spider-Bällchen mit Netznudeln · Schweinshackbällchen in Tomatensauce mit Spaghetti ALO	13.00
Supermans Käse-Kraftpaket · Überbackener Makkaroni-Käseauflauf 🍷 GLMO	13.00
Piratenschatz auf Kartoffelinsel · Fischstäbchen mit Kartoffelstock und Erbsenmeer AGM	13.00
Kleine Wickelmeister · Baukasten für die eigenen Wraps: Tortilla, Gemüse, Poulet, Salat, Käse und Sauce AC	14.00
Räuberteller	0.00

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 Caprice · Valais AOC <i>Pinot Blanc, Heida / Leukersonne · Jörg Seewer Susten</i>	1 dl	6.50
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 · Valais AOC <i>Pinot Noir, Gamay / Leukersonne · Jörg Seewer Susten</i>	1 dl	6.00
Le Tourmentin Barrique · Valais AOC <i>Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin, Syrah / Domaines Rouvinez Sierre</i>	1 dl	7.70
Bolgheri rosso · Bolgheri DOC <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Cabernet Franc / Pdere Grattamacco ITA</i>	1 dl	8.20
Esporão Reserva · Alentejo DOC 2022 <i>Aragones, Trincadeira, Syrah, Rouriga 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

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
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 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.

