

Salate / Vorspeisen

	V	H
Blattsalat Markt Salat, Thuner-Kresse	10	
Wintersalat Markt Salat, Palmkohl, Baumnüsse, Birnen, Gorgonzola, Orangen	14	
Gebackener Ziegenkäse Berner-Ziegenkäse, Salat Bouquet, Birnen, Feigen	22	27
Lachstatar Blätterteig, Guacamole, Pistazien, Brioche Toast	27	32
Steinpilz-Cappuccino Milchschaum, Grana Padano	15	
Safran Bündner-Gerstensuppe Bündnerfleisch-Chips, Karotten, Sellerie, Rahm, Petersilienöl	17	
Brie & Pere Im Ofen gebacken mit Nüssen und Croutons	13	
Pilzpfanne-Lauchzwiebeln Balsamico-Perlen, Petersilien-Pesto, Brioche-Toast	23	
Rinds- Carpaccio Trüffel-mayo, Rucola, Cicorino Rosso, Grana Padano	24	36
Italienische Sauce		Französische Sauce

zum Teilen

	V	H
Beaulieu Plättli Bündner-Fleisch, Rohschinken, geräucherte Wurst, Bauern-Speck, Hobelkäse	27	49
Vegi-Plättli Grillierte Gemüse, Oliven, Apfel-Kapern, Avocado-Creme, frittierte Champignons, Käse-Variationen	26	48
Club Sandwich Pouletbrust, Bündner Trockenfleisch, Mostbröckli, Ei, Tomaten, Gurken, Salat, Avocado, Cocktail-Sauce Tartar-Sauce serviert mit Bärner-Pommes		29

Winter Sensation

Entenbrustfilet mit Flambierten Winterfrüchten Orange, Dattel, Feige, Apfel, Birne	32
Lachsfilet Blutorangen-Jus, Glasierter Chicorée, Pistazien Pesto	36
Lammkarre in Kräuterkruste Waldbeeren-Jus, Cremiger Polenta	47

Beaulieu Classique

Maispoulardenbrust Süßkartoffelgratin , Morchelsauce	34
Simmentaler Entrecôte 200g Gemüsebouquet, Hausgemachte Kräutersauce	45
Cordolieu 400g Gemüsebouquet, Cordon Bleu	35
Hausgemachtes Rindstatar 150g Salat-Bouquet, Brioche-Toast, Butter	34
Beaulieu Burger Rindfleisch, Beaulieu-Sauce, Raclette, Salat, Tomaten, Gurke, geröstete Zwiebeln	32
Hausgemachter Gemüse Burger (veganes Brot) Gemüsefleisch, Beaulieu-Sauce, Salat, Tomaten, Gurke, geröstete Zwiebeln	29
Fischknusperli Frische Forellenfilet aus der Schweiz, hausgemachte knusprige Panade	36

Beilagen

Bärner-Pommes, Rösti, Reis, Tagliolini, Weisswein-Risotto, Marktgemüse	6
--	---

Curry & Pasta & Risotto

Gelbes Curry	28
Reis, Gemüse, Koriander und Kokosmilch	
Rotes Curry Poulet	33
Poulet Suprême, Reis, Gemüse, Kokosmilch	
Tagliolini Beaulieu	34
Hausgemachte Nudeln, Kalbfleisch, Kräuter-Sauce	
Äplermagronen	23
Kartoffeln, Geröstete Zwiebeln, Apfelmus	
Speck	+ 4
Saisonal Ravioli	32
Kräuterrahmsauce, Nüsse & Feigen Füllung, Grana Padano	
Morchel-Risotto mit Riesencrevetten	33
Morcheln , Crevetten, Petersilienöl	
Randen-Risotto	29
Ziegenkäse, Randen, Cashewnüsse	

Rösti

Berner Rösti	27
Spiegelei, Zwiebeln, Speck, Überbacken mit Raclette	
Rösti Beaulieu	28
Beaulieu Wurst, Senf	
Rösti -Fungos	29
Frische Pilze, überbacken mit Raclette	

Cuisine Suisse Classique

Kalbsläberli	31
Züri Gschnätzlets	34
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher-Art	

Beilagen

Bärner-Pommes, Rösti, Reis, Tagliolini, Weisswein-Risotto, Marktgemüse	+ 6
--	-----

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel Vanillesauce, Waldbeeren	13
Panna Cotta Waldbeeren	11
Schokoladen Souffle Vanille Glace	13
Orangen-Zimt-Tiramisu	13
Eiskaffee Beaulieu	14
Zitronensorbet mit Vodka	13
Himbeerensorbet mit Prosecco	13
Vanille, Mokka, Pistache, Schokolade, Joghurt, Zwetschgen-sorbet, Zitronensorbet, Erdbeeren, Himbeerensorbet, Glühwein, Salted Caramel	4
Zusatz mit Schlagrahm	2