



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, 21. November · 20.00 Uhr
Christof Wolfisberg
Abschweifer – ein amüsanter Gedankentrip



Donnerstag, 19. Dezember · 20.00 Uhr
The Jacky's
Rock 'n' Roll



NACHMITTAGSKARTE

13 – 18 Uhr



«Schüür-Plättli» · Burgergut-Hobelkäse garniert, dazu Kobels Trockenwurst aus reinem Galloway-Gourmet-Beef zum Selberschneiden, Feigen-Confit	20.00
«Winterspargel»-Suppe mit Orangenschaum 🌿	12.50
Grüner Salat mit Kernen, Croûtons und Hausdressing 🌿	9.50
Nüsslersalat mit gebratenem Speck, Ei, Croûtons und Hausdressing	14.50
Hausgemachte Quiche mit Lauch und rezentem Sprinz, Salatgarnitur 🌿	16.00 / 22.50
Mini-Burgergut-Hackbraten mit Bratensauce und Pommes frites	26.50
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, Feigen-Confit 20.00

SUPPEN

Weissweinsuppe mit Kräutertaler  11.50

«Winterspargel»-Suppe mit Orangenschaum  12.50

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Kernen, Croûtons und Hausdressing  9.50

Nüsslersalat mit gebratenem Speck, Ei, Croûtons und Hausdressing 9.50 / 14.50

Wintersalat · Nüssler mit Mandarinen, Datteln und Erdnüssen, Baumnussdressing  15.50

Warm geräucherter Lachs mit eingelegten Randen und Dillschaum 18.00

Rindstatar verfeinert mit Burgergut-Vieille-Pomme, dazu Toastbrot 22.00 / 28.00

Hausgemachte Quiche mit Lauch und rezentem Sprinz, Salatgarnitur  16.00 / 22.50

Kürbisrisotto mit Taleggio und gebackener Salbei  16.50

PFLANZBLÄTZ-GESCHICHTEN

Quark-Pizokel mit Gemüse, sautierten Kräuterseitlingen und Petersilienschaum 🌿	25.50
Kürbisrisotto mit Taleggio und gebackener Salbei 🌿	24.50
Beluga-Linsentaler auf Pastinakenmus, mit Saisongemüse 🌿vegan	26.50

HAUPTSPEISEN

Schweinsmedaillons im Speckmantel	25.50 / 29.50
Cordon bleu vom Kalb, gefüllt mit Rohschinken und rezentem Stierenhütte-Alpkäse	39.50
Kalbssteak vom Grill	46.50
Grilliertes Rindsfilet-Medaillon vom Black Angus-Beef	51.00
Mini-Burgergut-Hackbraten	28.50
Rosa gebratene Appenzeller-Entenbrust, mit Orangen-Confit	36.50

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
Gebratene Alpen-Zandertranche auf Rahmsauerkraut, mit blauen Kartoffeln	38.50

Hausgemachte Saucen nach Wahl

Béarnaise-Sauce, Vieille-Pomme-Sauce, grüne Pfeffersauce, Kräuterbutter	
Zusätzliche Saucen	4.00

Beilagen nach Wahl

Burgergut-Rösti, Pommes frites, Tagliarini, Kürbisrisotto

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 & 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 & 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
Liala Negroamaro Salento · IGP <i>Negroamaro / Masseria Borgo dei Trulli ITA</i>	1 dl	9.20
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 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		4.40
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 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.

