



**Herzlich willkommen
in unserem Restaurant BEATUS !**

BEATUS, angelehnt an den Namen des Hotelgründers und jetzigen Geschäftsführers Beat Bünzli, ist ein Schweizer „Nationalheiliger“ und bedeutet, aus dem Lateinischen übersetzt, „der Glückliche“.

Wir hoffen sehr, dass Sie die Zeit in unserem Restaurant ebenfalls als eine glückliche in Erinnerung behalten.

In unserem Restaurant genießen Sie bestes Essen mit Blick auf den idyllischen Kurpark Bad Schlemma. Die abwechslungsreiche Küche kombiniert klassische Speisen mit modernen und saisonalen Gerichten. Bei der Zubereitung aller Speisen legt unser kreatives Küchenteam besonderen Wert auf frische, sorgfältige ausgewählte Produkte.

Die unmittelbar an das Restaurant angeschlossene Sonnenterrasse mit hauseigenen Duftkräutern lädt an warmen Tagen zum Verweilen ein. In unserem Lounge-Bereich lassen Sie den Sommerabend in netter Atmosphäre bei einem Glas Wein oder einem Cocktail gemütlich ausklingen.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag-Freitag:	14.30 bis 22.00 Uhr (Küchenschluss: 21.00 Uhr)
Samstag:	14.30 bis 22.00 Uhr (Küchenschluss: 21.00 Uhr)
Sonntag- und Feiertag:	14.30 bis 21.00 Uhr (Küchenschluss: 20.30 Uhr)

Die Essenbestellannahme endet 30 Minuten vor Küchenschluss.

Wir bitten um Reservierung.



A P E R I T I F

Cocktailgenuss vornweg...

M I T A L K O H O L

je 8,00 €

Lillet Wild Berry ^{C, 12}

Lillet, Schweppes Wild Berry, Himbeeren

Aperol Spritz ^{A, 12}

Aperol, Sekt und Orangenscheibe

Hugo ^{C, E, 12}

Holundersirup, Sekt, Limette und Minze

Campari Orange ^A

Campari, Orangensaft und eine Scheibe Orange

Gin Tonic ^J

Gin, Tonic Water und Limetten oder Gurke

Rosato Mio ^{A, 12}

Ramazotti Rosato, Sekt und eine Scheibe Orange

Vugelbeer Spritz ¹²

Vugelbeertropfn, Sekt und eine Scheibe Orange

5 Jahreszeiten ^{C, E, 12}

Holundersirup, Sekt, Roséwein und eine Scheibe Orange

O H N E A L K O H O L

je 7,00 €

Gin Tonic alkoholfrei ^J

alkoholfreier Gin, Tonic und Limette oder Gurke

Jenn-Tini ⁸

Alkoholfreier Martini, Grapefruitsaft

Bitter Sweet ^{A, C, J}

Melonensirup, Holundersirup, Schweppes, Bitter Lemon und eine Scheibe Orange

A P E R I T I F C L A S S I C S

Osborne Sherry ^{medium dry}	5 cl	3,90 €
Martini Bianco	4 cl	4,80 €
Prosecco / Sekt	10 cl	4,90 €
Secco Rouge	10 cl	4,90 €



der BEATUS Suppen Geschmack

PÜRIERTE KAROTTEN-TRÜFFEL-SUPPE ^{7 9 10}

Croutons / Kräuter / Sahne

9,50 €

die BEATUS Vorspeisen

BUNT GEMISCHTE SALAT BOWL

Rohkost / Paprika / Croûtons / Joghurt-Dressing

10,00 €

HAUSGEMACHTE ZIEGENKÄSE-OLIVEN-CREME ⁷

Tomate / Knoblauch / Rucola-Pesto / Baguette

12,00 €

GESCHNITTENES CARPACCIO VOM RINDERFILET ^{1 7 8}

Ziegenkäse / Trüffel-Öl / Nüsse / Kräuter / Croûtons

14,00 €

unsere BEATUS Empfehlungen

BUNTER ANTIPASTI-TELLER

12,00 €

SERRANO SCHINKEN

13,00 €

(für Sie frisch aufgeschnitten auf unserer SWEDLINGHAUS-

Schwungradmaschine, dazu reichen wir geschnittenes Stangenbrot)



Beilagenänderung

eine Beilagenänderung berechnen wir
Ihnen bei allen Gerichten mit

1,50 €

Salate „frisch und knackig“

BEATUS-CHOP-CHOP-SALAT ^{1 6}

das Beste vom heimischen Gemüsemann

gebratene Hähnchenstreifen / Paprika / Croutons /

Joghurt-Dressing

16,00 €

der besondere BEATUS-Braten

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

VOM HEREFORDER RIND ^{1 3 9 12} 150g

Butter-Spätzle / Erbsen / Karotten / Rotwein-Jus

22,00 €

ERZGEBIRGISCHE-BEATUS-RINDERROULADE ^{1 3 9 10}

gekochte Klöße / Apfel-Rotkohl / eigene Soße

20,00 €

die BEATUS Klassiker... finden Sie auf der nächsten
Seite...



BEATUS Klassiker

AYURVEDISCHES HÄHNCHENFILET-CURRY
Basmatireis / buntes Gemüse / Paprika / Curry-Basis 19,00 €

GEBRATENES FILET VOM URSPRUNGS-LACHS 200g ^{1 3 12}
bunte Tagliatelle / Spinat / Walnüsse / Zitronenrahm 25,00 €

STEAK „AU FOUR“ 180g ^{1 4 9 12}
French Fries / Romanesco / Grill-Tomate / Jus 21,00 €

WIENER SCHNITZEL aus der KALBSOBERSCHALE 160g ^{1 3 12 F}
Kartoffelrösti / Karotten / Brokkoli / Blumenkohl /
Preiselbeeren / Jus 24,00 €

BEATUS Specials

GEBRATENES ZANDERFILET IN PANKO 170g ^{1 7 9 12}
Gemüse-Risotto / Karotten / Tomate / Rahm / Zitrone 23,00 €

RUMPSTEAK VOM FÄRSENFRÄULEIN 250g ^{1 3 9 12}
Kartoffel-Gratin / Zucchini / Paprika /
Zwiebel / Jus / Pfefferbutter 35,00 €



vegetarisch

PASTA E PASTA ^{1 3 12}

bunte Tagliatelle / Champignons / Lauch / Rahm /
Zwiebel / Tomaten

16,00 €

AYURVEDISCHES GEMÜSE-CURRY

Basmatireis / buntes Gemüse / Paprika / Curry-Basis

18,00 €

zum BEATUS Abschluss

GEBACKENER ERZGEBIRGISCHER MOUNTAIN

SCHOKO-COOKIE ^{1 8}

Vanilleeis / abgeflämmte Marshmallows / Zucker-Walnüsse

10,00 €

BEATUS BÄUMCHEN MIT 3ERLEI FRUCHTSORBET

Mango / Aprikose / Cassis / Schoko-Minze

9,00 €

BEATUS Solos

ERDBEERSOLO ^{1 12 A}

Erdbeereis / Schokomüsli / Sahne / Kirschragout

6,00 €

SCHOKOSOLO ^{1 3 A}

Schokoeis / Eierlikör / Sahne / Apfelmus

6,00 €

Espresso-Varianten aus unserer la Cimbali Siebträgermaschine

Espresso / Latte Macchiato / Affogato / Cappuccino ...