



#thunisstbesser

Kein Genuss ist
vorübergehend;
denn der Eindruck,
den er hinterlässt,
ist bleibend

Johann Wolfgang von Goethe

LÖ MENÜ

Luscht & Luunä meh aus eis Gricht z`gniässä?

„Dr chli knackig“ mit Sesam-Wasabi Dressing



Beef Rendang
Red Thai Curry
Kapraw
Reis



Lava Cake

Ab 2 Personen 65 /P inkl. 1 Schale Nachservice
Plus Ribs Bowl zum Salat: 26
Plus Tatar zum Salat: 29

„ZUSAMMEN ISST MAN WENIGER ALLEIN“



„Zmítzt im Quartier“

Geniess mit Deinen Freunden ein Fondue an der
Länggasse in einer historisch, authentischen Gondel
aus Les Marécottes (aus dem Jahre 1968)



QUARTIERBEIZ 13
Länggasse 13, 3600 Thun
quartierbeiz.ch

**BESTELL DEINEN FONDUE GONDEL
GUTSCHEIN AUF QUARTIERBEIZ.CH**

APERÖLÄ

Quartierbeiz Plättli

Krustenbraten, Gürbentaler Moschtbröckli,
Salami, BEO Hobelkäse, Feigensenf & Oliven 22

Marinierti Olivä mit Jalapeños & Grissini 9

Steihouer-Tatarbrötli (14 Stück) 29

Beo - mit Hobelkäse 32

Fernweh - mit Chili, Ingwer & Sesam 29

Roti Wiudfangschrimps

mit Café de Paris nach altem Rezept 24

Ribs Bowl 26

Raclette „Wallis 65“ AOP

Dr einzig richtig Turtmänner
Das Original: Der Raclette Wallis 65, ein
vollkommenes Naturprodukt, ist unnachahmlich
mit seinem Terroir verbunden. Er trägt die
vollen Aromen der Bergkräuter in sich,
da bei diesem echten Walliser Raclettekäse
nur beste Rohmilch aus der Region
verwendet wird. *Plus Spiegelei 3* 11

Steinhauer Raclette

Im Güx getränktes Steinhauerbrot,
Raclettekäse, Tomaten, Knuspriges Spiegelei 21

VORWÄG

Thai Spiegeleisalat - gäbig zum Teilä

Während meiner Zeit in Thailand haben wir auf diese Weise die übriggebliebenen Frühstücksbuffeteier in der «Staff Canteen» serviert 21

Thai Biif Salat - o gäbig zum Teilä

Gebratenes Rindfleisch, Soja, Limettensaft, Stangensellerie, Chili, asiatische Kräuter 26

Dr chli Knackig Isbärg mit Sesam & Chärnä 9

Ono fein drzuä:

Knuspriges Spiegelei +3

Hobelkäse +5

Rote Wildfangkrevetten +9

Sossä

Französisch, Italienisch, Sesam-Wasabi

Ehrlächi Suppä mit Steihouerbrot

Saisonal und nach Don's Lust & Laune 12

Moules marinière oder «Fernweh»

Mit dem berühmten Steinhauerbrot
Ab Mittwoch «es het solangs het» 19

BIIF TATAR

Feinstes Schweizer Rindfleisch mit einer würzigen, leicht pikanten Sauce & dem berühmten Steinhauerbrot

„Hiesig“

Valle Maggia Pfeffer & Mendrisiotto Chili 23/29

Bärner Oberland (BEO)

„Hiesig“ mit Spiegelei & Hobelkäse 34

„Fernweh“

Sesam, Sushi-Ingwer, Chili 23/29

und Wildfangkrevetten 38

13er Klassiker: Café de Paris

Mit Café de Paris überbacken 34

und Wildfangkrevetten 42

Üses Brot vor Bäckerei Bohnenblust

Viu kopiert - nie erreicht!

Den einzigen Stein, den Du essen kannst!

Der Teig aus Mehl, Wasser und einem kleinen Anteil

Sauerteig wird ohne künstliche Zusatzstoffe und

Triebmittel hergestellt und muss mindestens 48

Stunden ruhen, bevor er nach ausgeklügelter

Methode weiterverarbeitet wird

FERNWEH

z`Beschtä us Indonesiä: Biif Rendang

Zart geschmortes Rindfleisch in einer üppigen Paste aus Kokosmilch, Galangal, Chili, Knoblauch, Nelken, Zimt, Anis und Zitronengras

34

Thai Göri

Saftiges Schweizer Poulet

29

Frutiger Bio Tofu

29

Rote Wildfangkrevetten

32

Kaprau Gai - Striit Fuud Klassiker

„Pad Krapaw“ kriegest du an jeder Strassenecke Bangkoks.

Saftiges Rindshack, Chili, heiliges Thai Basilikum & knuspriges Spiegelei

29

HIESIG

Mäse' s Ribs

12 Stunden gegarte Ribs nach geheimer Rezeptur
vom legendären Grill-Badmeister 36

King of Steek: 900g Tomahawk

Rib-Eye Steak 6 Wochen am Knochen gereift
- auch «Bone-in» Rib-Eye genannt. Wenn der
Metzger den Rippenknochen dran lässt,
hat Mann direkt einen praktischen Griff
am Steak und das Tomahawk ist geboren.
Ein echtes Männersteak eben!
Passt für 2 oder auch mal allein Marktpreis

Flank Steak Café dö Paris

Ein einst vergessenes Stück vom Rind. Dieser
«Special Cut» landet in Amerika schon seit
eh und je auf dem Grill; in «hiesigen»
Gefielden wurde es bis vor Kurzem meistens
zu Hackfleisch verarbeitet 34

13er Börger

Saftiges Hacktätschli im Briochebrötli
& «späissi» Sri Rachasauce.
Mit Salat & Pommes Chips oder Beizäbräterli 26

ÜSI PARTNER

Bäckerei Bohnenblust, Bern
Stadtmetzgerei Muster, Thun
Metzgerei Balsiger, Wattenwil
Hof Schlafhus, Steffisburg
Milchhandlung Frey, Thun

Mä göntsäch ja süsch nüt

Auf Vorbestellung servieren wir dir auch gerne
Delikatessen wie: frische Austern, eine edle Seezunge
feinen Trüffelbrie oder ein Spannferkel

Hiesig isch Trumpf

Wir kochen ausschliesslich mit Schweizer
Fleisch und Geflügel aus der Region.
Ausnahmen werden individuell vermerkt

Du zu üs oder mir zu dir

Auf Wunsch bieten wir unsere Speisen auch als Take Away
an oder offerieren dir ein Catering inklusive Service.
Egal ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Geschäftsessen oder
sonst ein Fest, wir bewirten dich gerne

Intoleranzä

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren wir dich auf Anfrage gerne

Aui Priisä si inkl. 7.7 % Mehrwärtstüür

ZTÜPFLI UFM I

Lava Kek

Wow, unsere Schokoladenverführung mit zart
fliessendem Kern ist ein Muss.

Serviert mit Joghurtglace & Beeren 13

Tagesdessär

„jenachdäm“

Dessär zum Trinkä - Espresso Martini

Wir shaken einen kräftigen Espresso
mit Altem Kaffee auf viel Eis.

Eine traumhafte Alternative oder

Ergänzung zum Lava Cake 15

«Glassächübäli»

6

SITÄWAGÄ (4CL)

Grappa Smoked Barrique

12

*Für diesen Grappa reifen ausgewählte friaulische Trauben in
französischen Eichenfässern. Diese wurden mit Kentucky-
-Tabakblättern in italienischer Qualität geräuchert, was dem
Destillat einen starken und intensiv rauchigen Geschmack gibt.
Er erinnert an Single Malt Whisky mit harmonischen Gewürznoten.*

Altes Pflümle (43%)

9

Thuner Ingwerer (17%)

9

Frozen Limoncello (28%)

9

Honig Williams (35%)

9

ÜSI LEIBLS DR

