



#thunisstbesser

quartierbeiz.ch

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

Johann Wolfgang von Goethe



„Zmítzt im Quartier“

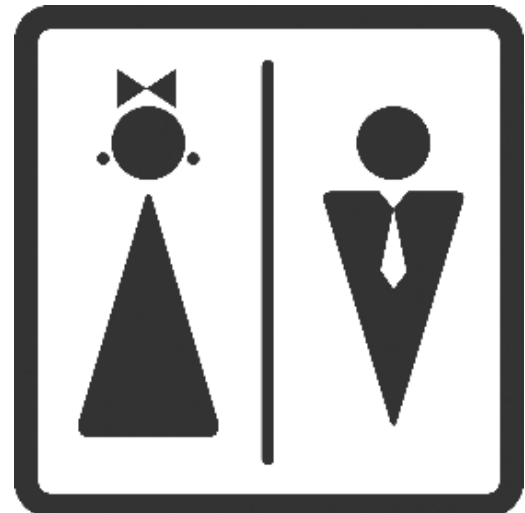
Geniess mit Deinen Freunden ein Fondue an der
Länggasse in einer historisch, authentischen Gondel
aus Les Marécottes (aus dem Jahre 1968)



QUARTIERBEIZ 13
Länggasse 13, 3600 Thun
quartierbeiz.ch

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

ÜSI LEIBLS



APERÖLÄ

Quartierbeiz Plättli

Krustenbraten, Gürbentaler Moschtbröckli,
Salami, BEO Hobelkäse, Feigensenf & Oliven 19

Marinierti Olivä mit Jalapeños 7

Steihouer-Tatarbrötli 29

Roti Wiudfangschrimps

mit Café de Paris nach altem Rezept 24

Schnäggä im Chrüterbutter 14



VORWÄG

Thai Spiegeisalat - gäbig zum Teilä

Während meiner Zeit in Thailand haben wir auf diese Weise die übriggebliebenen Frühstücksbuffeteier in der «Staff Canteen» serviert 22

Thai Biif Salat - o gäbig zum Teilä

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

Dr chli knackig

Eisberg mit Croûtons, Kresse & Edamame 8

Sossä :

Französisch, Italienisch, Sesam-Wasabi

Ono fein ufm Salat:

Knuspriges Spiegelei +3

Krustenbraten +3

Sautierte Pouletstreifen +7

Rote Wildfang-Crevetten +9

«Ehrlächi» Suppä mit Steihouerbrod

Saisonal und nach Don's Lust & Laune 12

BIIF TATAR

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

„Hiesig“

Valle Maggia Pfeffer & Mendrisiotto Chili 21/29

Bärner Oberland (BEO)

„Hiesig“ mit Spiegelei & Hobelkäse 34

„Fernweh“

Sesam, Sushi-Ingwer, Chili 21/29

Heiss & chaut

Mit Café de Paris überbacken 32

Passt sehr guet zum Tatar:

Sautierte Rote Wildfang-Crevetten +9

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

LÖ MENÜ

Lust & Luunä meh
aus eis Gricht z`gniässä?

Wir servieren euch:

„Dr chli knackig“ mit Sesam-Wasabi Dressing



Beef Rendang
Red Thai Curry
Noodle Bowl
Reis



„Süessi Überraschig“

Ab 2 Personen 48/P

„ZUSAMMEN ISST MAN WENIGER ALLEIN“

quartierbeiz.ch

FERNWEH

z`Beschtä us Indonesiä: Biif Rendang

Zart geschmortes Rindfleisch in einer üppigen Paste aus Kokosmilch, gerösteten Kokosraspeln, Galangal, Chili, Knoblauch, Nelken, Zimt und Zitronengras 32

Red Thai Cörry

Saftiges Schweizer Poulet 26
Frutiger Bio Tofu 26
Rote Wildfang-Crevetten 28

Kaprau Gai - Striit Fuud Klassiker

„Pad Krapaw“ kriegest du an jeder Strassenecke Bangkoks. Saftiges Pouletschenkel-fleisch ohne Knochen, Chili, heiliges Thai Basilikum & knuspriges Spiegelei 26

Usm Wok: Nudel Boul

Gemüse, Chili, asiatische Kräuter, Sojasauce & geheime 5-Spices 19

Rote Wildfang-Crevetten, Gemüse, Chili, asiatische Kräuter, Sojasauce & geheime 5-Spices 28

Saftiges Poulet, Gemüse, Chili, asiatische Kräuter, Sojasauce & geheime 5-Spices 26

RACLETTE „WALLIS 65“ AOP

Dr einzig richtig Turtmäner

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

9.5

Steinhauer Raclette

Im %% getränktes Steinhauerbrot,
Raclettekäse, Tomate, Knuspriges Spiegelei

17



HIESIG

Papardelle mit feiner Morchelrahmsauce 26

Thun Bier Stiu

Butterzartes Rindsragout & Bouquet Garni Gemüse
in dunkler Thun Bier Sauce. Steinhauerbrot 32

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 99

Flänk Steek 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

Mäse' s Ribs

12 Stunden gegarte Ribs nach geheimer
Rezeptur vom legendären Grill-Badmeister. 32

*Tomahawk, Flank & Ribs servieren wir
mit Rosmarin-Kartoffelgemüse*

ÜSI PARTNER

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

quartierbeiz.ch