



ELI HEISST DICH WILLKOMMEN AN BORD

Liebe Gäste
Klein und fein bietet die La Vela Küche lukullische Köstlichkeiten.
Lass Dich überraschen und genieße die Auszeit mit Mehrwert
an den Gestaden des Thunersees.

Herzlich Eli

DUETT VON HUMMUS MIT KURKUMA UND GERÄUCHERTER PAPRIKA

wahlweise mit:
→ Antipasti Gemüse vom Grill in Kräuterolivenöl
eingelegt

CHF 18.50

→ Meatballs gebraten mit Eli's Spezialtomatensauce

CHF 18.50

→ Geräuchertes Thunerseefelchenfilet

CHF 20.50

KALTES PLÄTTLI

Wurst- und Käsespezialitäten «gluschtig»
auf dem Holzbrett präsentiert und garniert

CHF 19.50/27.00

PINSA – DIE URSPESIALITÄT DER RÖMER

Die Mutter der Pizza aber mit Sauerteig –
eine bekömmliche Köstlichkeit!
Mit Eli's Tomatensauce, Mozzarella, Rucola,
confierten Tomaten und Oliven belegt.

wahlweise ergänzt mit:
Salami, gebratene Pouletbrust (CH), Trockenfleisch,
Antipasti-Gemüse oder geräucherter Thunerseefelche
(+CHF 3)

CHF 23.00

PISSALADIÈRE – EIN MITBRINGSEL AUS NIZZA

Karamellisierte Zwiebeln mit Sardellen und Oliven auf Pinsa
präsentiert (+ CHF 3 mit weiteren Sardellenfilets)

CHF 21.00

ELI'S KNACKIGE SALATVARIATION

Geschüttelt nicht gerührt, dekorativ im Einmachglas
präsentiert: Tomaten, Gurken, Peperoni und Wassermelone
mit Salzkäse an Balsamico Dressing

CHF 12.50/18.50

ELI'S BAGUETTE BURGER

Knuspriges Baguette mit Meatballs, Tomatensauce,
Eisbergsalat, Zwiebeln an Spiezer Trüffel-Mayonnaise

CHF 19.50

YACHT – CLUB SANDWICH

Jedem Club sein Sandwich: eine Eigenkreation
mit gebratenem Poulet, Eisbergsalat, Tomaten, Gurke
und Zwiebeln im Baguette präsentiert.

CHF 14.50

GIOLITO L'ANIMA ITALIANA DEL GELATO

Dolce far niente an den Gestaden des Thunersee

→ Diverse Sorten

120 ml CHF 5.00

*Für unsere vegetarischen Gäste lassen sich aus dem obenstehenden Angebot weitere Kreationen machen.



BIENVENU AU BORD

Chers clients
Petite mais fine, ça c'est la spécialité de notre Bar et Bistro La Vela,
soyez les bienvenus!

Eli, votre hôtesse

DUO DE HUMUS AVEC PAPRIKA ET CURCUMA

à votre sélection:
→ Légumes antipasti à l'huile d'olives et fines
herbes
CHF 18.50

→ Boulettes de viande à la sauce de tomates
légèrement piquante
CHF 18.50

→ Filet de féra fumé de lac de Thoune
CHF 20.50

PLAT FROID

Sélection des fromages et viandes de la région
garnie.
CHF 19.50/27.00

PINSA – LA SPÉCIALITÉ ROMAINE

Pain au levain (comme pizza mais mieux)
à la sauce tomates, mozzarella, roquette, olives
et tomates confits
à votre sélection:
→ Salami / suprême de poulet (CH), viande séchée,
légumes antipasti ou filet de féra fumé de lac de Thoune
(+CHF 3)
CHF 23.00

PISSALADIÈRE – LA SPÉCIALITÉ NIÇOISE

Pain au levain aux oignons caramélisés, anchois et olives
plus filet d'anchois supplément (+ CHF 3)
CHF 21.00

VARIATION DE SALADE ELI

Tomate, concombre, piment doux, pastèque
et fromage salé
CHF 12.50/18.50

ELI'S BAGUETTE BURGER

Sandwich de Baguette aux boulettes de viande, sauce
tomates, feuilles de salade, oignon, mayonnaise aux
truffes de Spiez
CHF 19.50

YACHT – CLUB SANDWICH

Sandwich de Baguette au suprême de poulet rôtie, feuilles
de salade, tomate, concombre et oignon
CHF 14.50

GIOLITO L'ANIMA ITALIANA DEL GELATO

Dolce far niente au bord du Lac
→ Aromes divers
120 ml CHF 5.00

*pour le végétariens, il y a la possibilité de créer plusieurs variations avec les mets mentionnés.



**ELI WELCOMES YOU
ON BOARD**

Dear guests

Small and fine, the La Vela kitchen offers delicious delicacies. Let yourself be surprised and enjoy your time out even more on the shores of Lake Thun.

A warm welcome from Eli

DUET OF HUMMUS WITH TURMERIC AND SMOKED PAPRIKA

optionally with:

→ Grilled antipasti vegetables marinated in herbal olive oil

CHF 18.50

→ Fried meatballs with Eli's special tomato sauce

CHF 18.50

→ Smoked fish fillet from the lake

CHF 20.50

COLD PLATTER

Sausage and cheese specialties presented and garnished beautifully on a wooden board

CHF 19.50/27.00

PINSA - THE ORIGINAL ROMAN SPECIALTY

The mother of pizza, but with sourdough - a wholesome delicacy! Topped with Eli's tomato sauce, mozzarella, rocket, confit tomatoes and olives.

Optionally supplemented with:

→ Salami, roasted chicken breast (CH), dried meat, antipasti vegetables or smoked lake fish (+CHF 3)

CHF 23.00

PISSALADIÈRE - A SOUVENIR FROM NICE

Caramelized onions with anchovies and olives presented on pinsa (+ CHF 3 with additional anchovy fillets)

CHF 21.00

ELI'S CRISPY SALAD VARIATION

Shaken not stirred, presented decoratively in a preserving jar Tomatoes, cucumbers, peppers and watermelon with feta cheese and balsamic dressing

CHF 12.50/18.50

ELI'S BAGUETTE BURGER

Crispy baguette with meatballs, tomato sauce, iceberg lettuce, onions and Spiez truffle mayonnaise

CHF 19.50

YACHT CLUB SANDWICH

Every club has its own sandwich, a special creation with roast chicken and iceberg lettuce

CHF 14.50

GIOLITO L'ANIMA ITALIANA DEL GELATO

Dolce far niente by the lake of Thun

→ Variety of flavours

120 ml

CHF 5.00

*for our vegetarian guests it is possible to make variations of all the choices above.



**DEIN BIER
IST UNSER BIER**

Massenbierhaltung war noch nie unser Ding. Ein paar auserwählte, meist regionale Überschäumer gehören jedoch auf jede gute Karte mit dazu.

HAARIGE KUH FOUR CDS IPA

Die Handwerksbrauerei in Interlaken orientiert sich u.a. an der Craft-Beer-Szene in den USA und überzeugt mit diesem India Pale Ale auf der Bitterness-Skala mit 4,25 von 5 Hopfen.

6 % vol. 33 cl CHF 7.00

RAMPENSAU

Das Spezialbier aus der Berner Lohnbrauerei: Kräftig gehopft und ausbalanciert malzaromatisch mit Schweizer Hopfen

5,9 % vol. 33 cl CHF 6.00

THUNBIER NEIPA

Das dunkle Ale punktet mit vielfältigen Röstaromen: Es riecht nach Kaffee sowie Caramel und weist dezente Noten dunkler Schokolade, Dörrfrüchte und Lakritze auf.

5,9 % vol. 33 cl CHF 7.00

SIMMENTALER MANGO ALE

Gebraut mit der Malzsorte Münchner und ausgesuchten Caramelmalzen schmeckt es leicht süsslich. Harmonisch abgerundet wird dieses Märzenbier durch die Aromahopfen Amarillo und Hallertauer Tradition.

5 % vol. 33 cl CHF 7.00

FRUTIGBIER CHRAMPFER PALE ALE

Das perfekte, honigfarbige Bier nach dem harten Arbeitstag. Angenehm gehopft, vollmundig und dennoch leicht mit einem dezent süsslichen Abgang.

5 % vol. 33 cl CHF 7.00

RUGENBRÄU ZWICKEL MIT BÜGEL

Naturtrüb und frisch, wie zu Urgrossvaters Zeiten. Malzig im Geschmack und mit einer feinen Honignote passt es perfekt zu unserem kalten Plättli.

4,8 % vol. 33 cl CHF 6.50

INSEL MEERJUNGFRAU SAUERBIER

Wir mussten es einfach haben, auch weil es so schön daherkommt. Dieses seltene Bier wurde mit zwei Milchsäure-Stämmen und Biere-Brut-Hefe gebraut. Es überrascht mit einer eleganten Fruchtsäure, ist erfrischend fruchtig wie ein sehr trockener Cidre.

5,6 % vol. 33 cl CHF 7.-

SCHNEIDER WEISSE

Das «Original» schimmert bernsteinfarben im Glas und duftet herrlich nach Banane und Nelken.

5,4 % vol. 50 cl CHF 8.00



ZUM WEINEN SCHÖN

Wusstest du, dass Spiez auf eine über 3000 Jahre alte Weintradition zurückblicken kann?
Darauf heben wir das Glas und meinen stolz: Was du heute kannst entkorken,
das verschiebe nicht auf morgen.

WEISSWEINE

SPIEZER SOUVIGNIER GRIS 2025

Eine Exklusivität, weil der frische und elegante Wein das erste mal reinsortig abgefüllt wurde. Im Duft zeigt die Sorte dezente Fruchtaromen nach Honigmelone und Quitte. Die fruchtige Säure und zarten Gerbstoffe, verleihen dem gut strukturierten Wein einen nachhaltigen Abgang.

12 % vol. 75 cl CHF 47.— 1 dl CHF 7.80

LA CAPITAIN, BLANC 2025

Diese interessante Assemblage von Chassela und Chardonnay stammt aus dem Herzen der La Côte, auf halbem Weg zwischen Lausanne und Genf. Fein, süffig und aus biodynamischem Anbau. Darum: Nicht lange drum herumreden – probieren!

12 % vol. 75 cl CHF 45.— 1 dl CHF 7.50

ROSÉ-WEINE

SPIEZER ROSÉ 2025

Ein verlockendes Süsse-Säurespiel unterstreicht die Frucht nach Waldbeeren und Wassermelone. Die Blauburgunder Trauben stammen alle aus kühlen Lagen. Sie werden leicht angequetscht und stehen über Nacht in der Maische, wodurch der Wein seine lachsrosa Farbe erhält.

12,5 % vol. 75 cl CHF 47.— 1 dl CHF 7.80

LA CAPITAIN, GRAND CRU 2023

Dieser 100% Pinot Noir überzeugt durch seine köstlichen Aromen von Wald- und Himbeeren und seine leuchtende, satte rosa Farbe. Ein Sommerwein par Excellence – geschmeidig und gefällig am Gaumen. Sein schöner langer Abgang und das Finale mit Erdbeer-Aromen werden Ihren Gaumen verwöhnen.

12 % vol. 75 cl CHF 45.— 1 dl CHF 7.50



ROTWEINE

SPIEZER CUVÉE «INTRO»

Im grossen Holzfass und Stahltank ausgebaut, wurde dieser elegante Cuvée nur grob filtriert. Entstanden ist ein gehaltvoller, vollmundiger und runder Wein, der zart nach Zwetschgen, dunklen Beeren und Dörrfrüchten duftet.

Mit gutem Gaumenlauf und toller Mundfülle. Sorten: Blauburgunder, Cabernet Jura, Gamaret und Garanoir.

13,5 % vol. 75 cl CHF 48.— 1 dl. CHF 8.—

MACHO MAN 2021-2022

In Jumilla in Murcia reifen diese Monastrell-Trauben an sehr alten Rebstöcken. Er überzeugt mit Aromen von reifen Waldbeeren, begleitet von Pflaumen und Kirschen, dazu leicht balsamische Noten und eine Spur Kakao. Am Gaumen präsentiert er sich äusserst seidig, mit sehr runden Tanninen

14,5 % vol. 75 cl CHF 58.— 1 dl. CHF 9.—

LA CAPITAINE, EQUINOX 2023

Rubinrote Farbe, blumige Noten von roten Früchten begleitet von etwas Vanille: Gekeltert hat in kein Geringerer als Reynard Parmelin, der bereits seit 30 Jahren biologischen Anbau pflegt. Entstanden ist mit dem Equinox eine herrliche Assemblage bestehend aus den Sorten Gamaret, Garanoir, Gamay und Diolinoir.

13 % vol. 75 cl CHF 45.— 1 dl. CHF 7.50

SCHAUMWEINE/PROSECCO

SPIEZER EXPLOSION 2023

Fein perlender Jahrgangsschaumwein mit betörender Waldbeerenaromatik, Anflügen von weissem Pfirsich und Johannisbeere. Angenehme Fruchtsüsse und Frische im Gaumen. Der Spiezer Explosion wird im Flaschengärverfahren hergestellt und 9 bis 12 Monate auf der Feinhefe ausgebaut.

13 % vol. 75 cl CHF 58.—

PROSECCO BRUT DOC teresa rizzi, TREVISO

Lebendig, leicht und delikater. Ein Prosecco, der Lust auf mehr macht.

11,5 % vol. 75 cl CHF 47.— 1 dl CHF 7.50



ZUM AUFTAKT

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	CHF 4.70
Espresso	CHF 4.50
Schale	CHF 5.—
Corretto	CHF 7.50
Cappuccino	CHF 5.50
Kaffee La Vela	CHF 7.00
Latte Macchiato / Iced Latte	CHF 6.50
Doppelter Espresso	CHF 6.50
Diverse Tee Bio	CHF 4.50
Milch kalt / warm	3 dl CHF 4.—
Heisse Ovo, Heisse Schoggi	CHF 4.70

SÜSSGETRÄNKE & SÄFTE

Gazosa La Fiorentina Grapefruit, Heidelbeer, Mandarine oder Zitrone	35 cl CHF 5.50
Alpinese Tonic Water, Wildberry Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	2 dl CHF 4.80
Sanbitter	1 dl CHF 5.50
Coca Cola, Cola Zero, Spite, Fanta	3.3 dl CHF 4.80
Rivella rot, Rivella Blau	3.3 dl CHF 4.80
Möhl Shorley Original	3.3 dl CHF 4.80
Michel Orangensaft, Multivitaminsaft	2 dl CHF 5.—
Hausgemachter Ice-Tea	3 dl CHF 4.50 5 dl CHF 6.50
Möhl Apfelwein (4 % Vol.)	5 dl CHF 6.50
Möhl Apfelwein, Alkoholfrei	5 dl CHF 6.50

WASSER MIT & OHNE KOHLENSÄURE

Adelbodner Mineral	4 dl CHF 5.—
Adelbodner Cristal	4 dl CHF 5.—

BIER VOM FASS

Feldschlösschen Hopfenperle (4.8 % Vol.)	
Herrgöttli	2 dl CHF 4.—
Stange	3 dl CHF 4.80
Grosses	5 dl CHF 7.—

→ Auch als Panache, Henache, Grepache erhältlich

→ **Beachte bitte auch unsere separate Bierkarte.**
Dort findest du Spezialitäten und Raritäten von unseren regionalen und überregionale Bierbrauereien.

APÉRO

Martini Bianco (15 % Vol.)	4 cl CHF 7.50
Jsotta Rosso (15% Vol.)	4 cl CHF 7.50
Campari (23 % Vol.)	4 cl CHF 7.50
Cynar (16.5 % Vol.)	4 cl CHF 7.50
Averna (30 % Vol.)	4 cl CHF 7.50
Appenzeller (29 % Vol.)	4 cl CHF 7.50
Pastis de Marseille (45 % Vol.)	4 cl CHF 11.—
Gespritzter Weisswein Süss/Sauer	CHF 7.50
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Mineral)	CHF 8.80
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineral)	CHF 9.80
Lady Eli (Kingwerlikör, Grapefruit, Campari)	CHF 11.—
Mister Lillet (Lillet Blanc, Tonic)	CHF 8.50



SEHR ZUM WOHL

APÉRO OHNE ALKOHOL

Sanbitter mit Orangensaft/Tonic	2 cl	CHF	6.50
Lady Eli Virgin (Kingwersirup, Grapefruit, Sanbitter)		CHF	9.50
Martini Floreale / Vibrante Tonic		CHF	7.50
Hugo Virgin (Holundersirup, Tonic, Minze)		CHF	7.50

LIKÖR & SPIRITUOSEN

Amaretto Disaronno (28 % Vol.)	4 cl	CHF	7.50
Baileys (17 % Vol.)	4 cl	CHF	7.50
Jägermeister (35 % Vol.)	4 cl	CHF	8.—
Rèmy Martin VSOP Fine Champagne Cognac (40 % Vol.)	2 cl	CHF	10.—
Kingwerer (17 % Vol.)	2 cl	CHF	5.50
Captain Morgan (35 % Vol.)	4 cl	CHF	9.—
Plantation Rum XO, (40% Vol.)	4 cl	CHF	12.—
Elit Ultra Luxury Vodka (40% Vol.)	4 cl	CHF	12.—
Hendrick's Neptunia (43.4 % Vol.)	4 cl	CHF	10.—
Nor Gin London Dry/Cherry&Mint (43 % Vol.)	4 cl	CHF	10.—
Salty (43 % Vol.)	4 cl	CHF	12.—

GRAPPA & EDELBRÄNDE

Grappa Paesanella Amarone Barrique (41 % Vol.)	2 cl	CHF	8.—
Grappa Elisi, Berta (43 % Vol.)	2 cl	CHF	8.—
Grappa Tre Soli Tre 100 % Nebbiolo, 8 Jahre in Barrique, Berta (44 % Vol.)	2 cl	CHF	13.—
Vieille Prune Fassbind (40 % Vol.)	2 cl	CHF	9.—
Vieille Pomme, Stähli Einigen (38 % Vol.)	2 cl	CHF	8.—

WHISKIES

SINGLE MALT SCOTCH & BOURBON

Talisker Skye Single Malt Scotch Whisky 10 years old (45.8 % Vol.)	4 cl	CHF	12.—
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 12 years old (40 % Vol.)	4 cl	CHF	12.—
Oban Single Malt 14 years old (43 % Vol.)	4 cl	CHF	14.—
Chivas Regal Gold Signature 18 years old Blended Scotch Whisky (40 % Vol.)	4 cl	CHF	15.—
Jack Daniel's Tennessee Whiskey (40 % Vol.)	4 cl	CHF	10.—
+ CHF 4.— mit Filler			



Deklaration / Herkunft:

Fisch: Schweiz, **Rindfleisch:** Schweiz, **Poulet:** Schweiz

Die Preise sind in CHF und verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Über die Herkunft der Speisen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft. Aushang beim Büffet.

Bezüglich der Allergene erkundigen Sie sich bitte direkt bei unseren Mitarbeitern.