

# Apéro Empfehlungen

Die Vorschläge sind lediglich ein paar Ideen, unser mündliches Repertoire ist sehr umfangreich.

## Feines Apérogebäck, kalt

|  |                    |                   |
|--|--------------------|-------------------|
| - Party Brot, 1Stk·für ca· 15 Personen<br>(gefüllt mit allerlei)   | Stk·               | 160·-             |
| - Baguettes mit allerlei   | Stk·               | 1·60              |
| - Crackers mit Brie und Äpfel  | Stk·               | 1·60              |
| - Melonen Rohschinken(je nach Saison)  | Stk·               | 2·70              |
| - Käsecake und Olivencake  | Stk·               | 1·60              |
| - Cherry Tomaten, gefüllt mit Thon   | Stk·               | 1·60              |
| - Buure Brot mit hausgeräuchertem Lachs  | Stk·               | 3·50              |
| - Endivieblätter mit Apfel-Meerrettichschaum<br>und geräucherter Bachser Forelle                                     | Stk·               | 2·60              |
| - Sherry Tomaten mit Morzarella (je nach Saison)   | Stk·               | 2·-               |
| - Rapssamen Grisini mit Rohschinken  | Stk·               | 2·60              |
| - Gemüse Dips mit zwei Saucen  | Stk·               | 3·50 (pro Person) |
| - Käse und Haselnuss Guetzli   | Stk·               | 1·-               |
| -bärenstarke eingemachte köstlichkeiten,<br>(Zuchetti süss-sauer, Formaggini, Eierwschämmli,<br>Sherry Tomaten, etc) | 4·50 ( pro Person) |                   |

## Feines Apérogebäck, warm

|                          |      |      |
|--------------------------|------|------|
| - Scharfe Fleischkügeli  | Stk· | 1·80 |
| - Poulet Spiessli Satay  | Stk· | 2·20 |
| - Schinkengipfel         | Stk· | 1·80 |
| - Saucisson Lauchkrapfen | Stk· | 1·80 |
| - Gemüse, Ricottakrapfen | Stk· | 1·80 |



B. und P. Arn-Pfister, Restaurant Bären, 5467 Fisibach. Tel. 044 858 21 29  
[www.baeren-fisibach.ch](http://www.baeren-fisibach.ch)

## MENU VORSCHLÄGE

Liebe Gäste,

Unsere Menüvorschläge dienen lediglich als Anregung. Besprechen Sie Ihre besonderen Wünsche mit uns, wir gehen gerne darauf ein. Wir freuen uns darauf, alles weitere mit Ihnen persönlich zu besprechen.

### Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Blattsalat   | 9     |
| Gemischter Salat   | 10    |
| Bachsertaler Saison Salat mit Wachtelspiegelei vom Brämhof,<br>Dörrfrüchte, Baumnüsse, Bärnel - Dressing | 16.50 |
| Hausgeräucherter Schottischer Lachs und Senfsauce  | 17.-  |
| Nüssler, je nach Saison, oder Buntgemischter Blattsalat mit Speck<br>und Brotcroutons                    | 13.50 |
| Saisonaler Blattsalat mit:   |       |
| - Mariniertem Gemüse an Olivenöl und Balsamico Essig (Sommer)  | 16.50 |
| - Poulet Bruststreifen und Kräutervinaigrette  | 17.-  |
| - Hausgeräucherter Schottischer Lachs  | 17.-  |
| - Geräuchertes Bachsertal Forellenfilet mit Apfelschnitze  | 19.-  |

### Spezielle Vorspeisen

- Lust auf einen warmen Fisch als Vorspeise? Fragen Sie nach unserem aktuellen Wochenfisch.
- Fragen Sie nach den aktuellen Vorspeisen von unserer Schiefertafel - Angebot.

01.04.2017

## Hauptgerichte - Fleisch

(Ab 10 Personen)

|   |                   |
|---|-------------------|
| A) Kalbs und Schweinsbraten an Dörrpflaumen Sauce,<br>Kartoffelstock und Gemüsebouquet  | 33.-              |
|   | nur Schwein: 30.- |
|   | nur Kalb: 35.-    |
| B) Gespickter Rindsschmorbraten Burgunder Art,<br>Spätzli nach Saison und Gemüsebouquet   | 33.-              |
| C) Schweinscarré Braten gespickt mit Kräutern<br>Weisse Tessiner Polenta Gnocchi, gebraten, Gemüsebouquet                           | 34.-              |
| D) Thurgauer Pouletbrustgeschnetzeltes an Dörrpilzsauce<br>Beilagen können von A-K ausgewählt werden                                | 36.-              |
| E) Kalbsschnitzel an Pilzsauce,<br>Butter Nudeln und Gemüsebouquet  | 38.-              |
| F) Schweinsfilet im Speck und Salbeimantel, Kräuterjus,<br>Safran Risotto, Gemüsebouquet  | 37.-              |
| G) Bündner Alpenlamm Rücken unter Kräuterkruste,<br>Lyonerkartoffeln und Gemüsebouquet  | 45.-              |
| H) Roastbeef Rosa gebraten mit Kräuterjus,<br>Kartoffelgratin, Gemüsebouquet  | 46.-              |
| I) Kalbssrücken im Ofen gebraten an einer schaumigen Morchel Sauce,<br>Safran - Risotto, Gemüsebouquet, oder mit Dörrsteinpilzsauce | 52.-<br>48.-      |
| Y) Rindsfilet unter Kräuterkruste,<br>Bären Schmutz, Gemüsebouquet  | 49.-              |
| K) Rindsfiletwürfel an einer Calvados-Apfel - Sauce<br>Kartoffelgratin, Gemüsebouquet   | 47.-              |

01.04.217

## Hauptgerichte - Fisch

K) Aus dem Bachsertal, Lachsforellenfilet an Safran-Lauch - Schaum  
Salzkartoffeln oder Mischreis, Gemüsevariation 39.50

L) Zander - Filet gebraten an Tomaten-Oliven-Sauce  
Salzkartoffeln oder Mischreis, Gemüsevariation 37.50

Fragen Sie nach unserem Aktuellen Fisch der Woche

## Für den Suppenkasper !

Saisonale Crème - Suppe, Preis richtet sich nach der Aktuellen Karte

Rindskraftbrühe mit Porto 12

Rindskraftbrühe mit Flädli 10

Kräftige Rindskraftbrühe mit einem Schuss Calvados und Dörräpfel 12.50

30.10.2016

# „Urchiges“ aus der Bären Küche

## Im Suppentop zum selber „schöpfen“:

|  |    |
|--|----|
| Aargauer Rüebl Suppe, Speck-Käse Gugelhopf                               | 12 |
| oder   |    |
| Walliser Raclette Suppe mit einem Williamin und Walliser Roggenbrot      | 13 |
| oder   |    |
| Bündner Gersten Suppe mit Ofen „Käsehuechli“                             | 12 |
| oder   |    |
| Kürbis Suppe mit einem Stück Jurassischem salzigen Rahm Kuchen (Toetché) | 12 |

## Hauptgänge

|  |    |
|--|----|
| Tessiner Chüngel und Dörrsteinpilzrisotto  | 33 |
| oder   |    |
| Kalbshackbraten an Herbsttrompeten Sauce, Kartoffelstock, Aargauer Rüeblmix  | 31 |
| oder   |    |
| Hirsch Goulasch, dazu servieren wir ein Stück „Cholera“ (gedeckter Walliser Kartoffel, Apfel, Zwiebel, Raclette Kuchen)                                    | 33 |
| oder   |    |
| Ganzer Beinschinken aus dem Jura „usem Chuchi Rauch“ in Knusprigem Puure Brotteig gebacken, am „Cheminee“ aufgeschnitten, Rahm-Lauch und Aargauer Rüeblmix | 33 |
| oder   |    |
| Chabis Wickel in seinem Sud, Safran Reis   | 31 |

## Dessert

|  |    |
|--|----|
| Brönnti Creme mit Bärner Bretzeli                            | 12 |
| oder   |    |
| Apfel im Schlafrock, Zimt Sauce                              | 13 |
| oder   |    |
| Luzerner Lebkuchen Cake, Dörrfrüchte und Nüsse, Nougat Glacé | 13 |

# Heisser Granit

Spiess vom „Schweizer Pferd“

klein 40.-  
Gross 44.50

Spiess von „Thurgauer Guggelibrust“

klein 38.-  
Gross 40.50

Spiess vom „Bären“ exklusive Stücke  
(Rind, Schwein, Lamm, Pferd, Poulet)

klein 42.-  
Gross 45.50.-

Spiess vom „Bündner Alpenlamm“

klein 42.-  
Gross 45.50.-

Dazu servieren wir Ihnen eine hausgemachte Suppe aus dem Topf und einen Saisonalen Salat.

Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen für die Beilage.

(Der heisse Granit ist erhältlich ab 10 Personen bei Voranmeldung)

## Süesses vom Bären

|   |    |
|---|----|
| Dessert Teller<br>( Variationen von verschiedenen Süssigkeiten) | 16 |
| Käse -Teller mit Dörrfrüchtebrot                                | 15 |
| Eistorte ( Vacherin Glacé ) ab 10 Personen                      | 15 |

## Aus der Dessertkarte vom Saisonalen Angebot

|   |       |
|---|-------|
| Trauben Clafoutis Gratin                                | 14    |
| Bärnel Torte, Holunderbeerensorbet, eingelegte Kirschen | 14    |
| Fisibacher Quitten Symphonie                            | 15    |
| Tarte Tatin von der Zwetschghe, Titos Zimtglace         | 15    |
| Echte Emmentaler Meringues Glace gross                  | 15    |
| Echte Emmentaler Meringues Glace klein                  | 11.50 |
| „Bären Amaretti“  | 6     |
| Trüffes vom Chocolatier Fabian Rimann                   | 2.70  |

Preise in CHF Franken inkl. MWST

26.09.2018

# **Informationen und Bestimmungen**

## **Menuwahl**

Bitte wählen Sie für alle Gäste ein Menü aus. Nach Wunsch können Sie die einzelnen Gänge der Menus kombinieren. Für unsere Vegetarischen Gäste haben wir ein flexibles Angebot. Die Menus sollten Sie uns spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass bekannt geben.

## **Personenzahl**

Die 24 Stunden gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Gemeldete, aber nicht teilnehmende Personen verrechnen wir 50% des vereinbarten Menupreises.

## **Kinder**

Für unsere kleinen Gäste bieten wir das besondere Küchenerlebnis an. Die Kinder werden ihre Menus in der Küche mit Hilfe von unseren Küchenmitarbeiter/innen aussuchen und zusammen stellen.

## **Wünsche**

Für Spezielle Wünsche, Kompositionen im Angebot und Anregungen – lassen Sie es und wissen. Kreativität ist eine von unseren Stärken!

## **Besprechungen**

Menübesprechungen werden nur auf Voranmeldung durchgeführt.

## **Zahlungen**

Bankettanlässe können nur mit EC-Direkt oder EZ bezahlt werden. Gerne geben wir Ihnen die Rechnung mit Einzahlungsschein mit. Der Betrag ist innerhalb von 30 Tagen zu überweisen.

August 2012

Béatrice und Pierre Arn-Pfister



## *Unsere Partner stammen vorwiegend aus der Region*

- ⇒ *Rind, Kalb und Schwein; aus der Region, unser Metzger kennt die Produzenten und kann sich auf das RAUS Label verlassen*
- ⇒ *Lamm; Engadiner Lamm aus Steinmaur*
- ⇒ *Fische; aus dem Bachsertal, Schweizer Seen und Schottland*
- ⇒ *Früchte und Gemüse; Hauptlieferanten aus dem Bachsertal*
- ⇒ *Eier; von glücklichen Freilandhühner aus dem Bachsertal*
- ⇒ *Sikahirsch; aus dem Hochrheingebiet*
- ⇒ *Wildsau, Gems und Reh; aus der Region*
- ⇒ *Güggeli und Truthahn aus dem Thurgau*
- ⇒ *Pferd; aus der Schweiz*
- ⇒ *Brot; wir beziehen unser Brot aus der Holzofenbäckerei in Fisibach*
- ⇒ *Enten aus dem Rheintal*

*\*ProSpecieRara (Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren)*

*Wir sind im Aufbau eines Lieferanten-und Produzentennetzes für ProSpecieRara Produkte, aus welchem wir je nach Verfügbarkeit feine Gerichte komponieren.*

*Alle Preise in Schweizerfranken inkl. MWST*

23.02.2017

