

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 (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 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 -bärenstarke eingemachte köstlichkeiten, (Zuchetti süss-sauer, Formaggini, Eierwshämmli, Sherry Tomaten, etc)	Stk·	1·-
		4·50 (pro Person)

Feines Apérogebäck, warm

- Scharfe Fleischkügel	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

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 Dörrfrüchte, Baumnüsse, Bärnel - Dressing	17
Hausgeräucherter Schottischer Lachs und Senfsauce	17.-
Nüssler, je nach Saison, oder Buntgemischter Blattsalat mit Speck und Brotcroutons	14
Saisonaler Blattsalat mit:	
- Mariniertem Gemüse an Olivenöl und Balsamico Essig (Sommer)	16.50
- Poulet Bruststreifen und Kräutervinaigrette	18.-
- 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.

3.01.2019

Hauptgerichte - Fleisch

(Ab 10 Personen)

A) Kalbs und Schweinsbraten an Dörrpflaumen Sauce, Kartoffelstock und Gemüsebouquet	37.-
	nur Schwein: 36.-
	nur Kalb: 38.-
B) Gespickter Rindsschmorbraten Burgunder Art, Spätzli nach Saison und Gemüsebouquet	36.-
C) Schweinscarré Braten gespickt mit Kräutern Weisse Tessiner Polenta Gnocchi, gebraten, Gemüsebouquet	36.-
D) Thurgauer Pouletbrustgeschnetzeltes an Dörrpilzsauce Beilagen können von A-K ausgewählt werden	36.-
E) Kalbsschnitzel an Pilzsauce, Butter Nudeln und Gemüsebouquet	40.-
F) Schweinsfilet im Speck und Salbeimantel, Kräuterjus, Safran Risotto, Gemüsebouquet	39.-
G) Bündner Alpenlamm Rücken unter Kräuterkruste, Lyonerkartoffeln und Gemüsebouquet	45.-
H) Roastbeef Rosa gebraten mit Kräuterjus, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	46.-
I) Kalbssrücken im Ofen gebraten an einer schaumigen Morchel Sauce, Safran - Risotto, Gemüsebouquet, oder mit Dörrsteinpilzsauce	53.- 48.-
Y) Rindsfilet unter Kräuterkruste, Bären Schmutz, Gemüsebouquet	51.-
K) Rindsfiletwürfel an einer Calvados-Apfel - Sauce Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	49.-

Hauptgerichte - Fisch

- K) Aus dem Bachsertal, Lachsforellenfilet an Safran-Lauch - Schaum
Salzkartoffeln oder Mischreis, Gemüsevariation 41
- L) Zander - Filet gebraten an Tomaten-Oliven-Sauce
Salzkartoffeln oder Mischreis, Gemüsevariation 39

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

Ridskraftbrühe mit Flädli 11

Kräftige Rindskraftbrühe mit einem Schuss Calvados und Dörräpfel 12.50

24.08.2019

„Urchiges“ aus der Bären Küche

Im Suppentop zum selber „schöpfen“:

Aargauer Rüeblli 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 Rüeblimix	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 Rüeblimix	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 (Variationen von verschiedenen Süssigkeiten)	16
Käse -Teller mit Dörrfrüchtebrot	15
Eistorte (Vacherin Glacé) ab 10 Personen	15

Aus der Dessertkarte vom Saisonalen Angebot

Süffiges Beeren Frappé mit Schaumwein, nussiges Schokoladen Muffin	15
Pfefferminz Panna Cotta, Rhabarber-Beeren, Honig Crumble	14
Liwanzen gefüllt mit Quark Creme, Beeren mariniert in Erdbeerwein	15
Wallholz Dessert	12
Echte Emmentaler Meringues Glace gross	15
Echte Emmentaler Meringues Glace klein	11.50
„Bären Amaretti“	6
Venezuela Grand Cru Zitronenöl Pavé	2.80
Echte Emmentaler Meringues Glace gross	15
Echte Emmentaler Meringues Glace klein	11.50
„Bären Amaretti“	6

Preise in CHF Franken inkl. MWST

Juni 2019

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.

Januar 2019

Béatrice und Pierre Arn-Pfister

...dem Essen und Trinken Wichtigkeit beimessen...

Dies ist ein Teil unserer Philosophie. Wir nehmen uns Zeit für die sorgfältige Herstellung und haben den nötigen Respekt zu unseren Speisen.

Wir freuen uns, Sie im Bären zu verwöhnen.

Familie Arn mit Team

Unsere Partner stammen vorwiegend aus der Region

- Rind, Kalb und Schwein sind aus der Region
 - Fisch aus dem Bachsertal, Schweizer Seen und Schottland
 - Früchte und Gemüse, Hauptlieferant aus dem Bachsertal
 - Eier - Lieferant aus dem Bachsertal
 - Lamm aus Graubünden/Berner Jura
 - Reh und Wildsau aus der Region
 - 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 Erhältlichkeit feine Gerichte komponieren.

3.01.2019

