



-lich Willkommen im Bären!

Schön, dass Sie bei uns zu Besuch sind und wir Ihnen unsere Genussbotschaft vorstellen dürfen.

Wir legen Wert auf regionale, handgefertigte Produkte, die eng mit der Kultur einer Region verbunden sind. Die Jahreszeit bestimmt den Rhythmus unserer Angebote.

Die Schnecke im Wappen von Slow Food setzt ein Zeichen gegen den kulinarischen Einheitsbrei der Fast-Food-Kultur.

Ohne Zeit und Gelassenheit kein Genuss.

Slow Food setzt sich ein, für mehr Esskultur, Geniessen mit Muse und die Achtung der Lebensmittel ein.

Lehnen Sie zurück und geniessen Sie einfach unseren Bären und die mit viel Sorgfalt und Respekt zubereiteten Kreationen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit!

Béatrice und Pierre Arn-Pfister mit Mitarbeiter

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	Stk·	1·-
-bärenstarke eingemachte köstlichkeiten, (Zuchetti süss-sauer, Formaggini, Eierwshämmli, 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

Zum einstimmen ein Salat....

Gäste die an einer Lebensmittel-Unverträglichkeit leiden, lassen sich sehr gerne bei uns verwöhnen. Sie haben das Vertrauen, dass wir individuell auf Ihre Wünsche eingehen. Sie fühlen sich sehr wohl bei uns. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

(Bären Huus-Dressing“, unsere Salatsauce ist am Schweizerischen Wettbewerb der Regionalprodukte mit der Goldmedaille prämiert worden)

Saisonaler Blattsalat		9
Kraut und Blatt durcheinander		10
Haussalat (Bachsertaler Freiland Nüssler oder Blattsalate, je nach Saison) geraffelter Greyerzer, Speck, Croutons und Hausdressing)		14.50
Hausgeräucherter schottischer Lachs mit Senf-Dill-Sauce, serviert auf “Schieferplatte”	kl. Portion gr. Portion	17 19.50
Darf es ein „Knobli“ Baguette zum Salat sein?	pro Stück	7.50

....oder aus dem Suppentopf

Rindskraftbrühe nature	9.50
oder mit Markscheiben	12
Spargel Cremesuppe - Nussmix	13
mit Waldhauser Bio Rohschinken	15
Bachsertaler Bio Rauchforellensuppe	13

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWST

12.05.2020

Fleisch-Fisch-weder noch...

Bären Burger vom Highlander im Rapssamen Brötli, Rauchraclette,
Zwiebel, Burger Sauce, Koslow Salat 33

Rindsfiletspitzwürfel an Paprika-Wodkasauce, Sauerrahm 36.50

Kalbslebergeschnetzeltes, Frühlingszwiebel, Kräuter, Dörrtomaten,
Balsamico 32

Pferde-Entrecôte an Pfeffersauce 160gr. 32.50 / 230gr. 36

Entrecote vom Black Angus 160gr 34.50/ 230gr 39
Sauce? Café de Paris, dreierlei Pfeffer, Argentinische Chimichurri

Bachsertaler Bio Rauchforelle an Safran - Buttersauce 31

Vegetarisches nach Lust und Laune von Pierre 29.50

Schweinssteak unter Birnenschnitzen, mit Rauch Raclette
überbacken 160gr. 31.50 / 230 gr. 34.50

Begleiter

Rüebeli - Lotto Risotto, Bärenschmutz, knusprige Butterrösti,
Pommes Frites, Spinatcapunet, gebratene Brotknödel 7.50

Alle unsere Hauptgänge werden mit saisonalem Gemüse angerichtet

Zwischendurch

<i>Eingeklemmte, Salami, Käse, Schinken,</i>	<i>8</i>
<i>Moschtbröckli, Rohschinken</i>	<i>9</i>
<i>Hobelkäse, der echte Käse vom Sigriswilergrad (Unterberg Alp) usem schöne Berner Oberland</i>	<i>18.50</i>
<i>Speck und Jura Wurst auf dem Holzbrett</i>	<i>14.50</i>
<i>Wildschwein „Chuchirauchwurst „auf dem Holzbrett (aus regionaler Jagd)</i>	<i>14.50</i>
<i>Hausgeräuchertes Wildschweintrockenfleisch</i>	<i>20.50</i>
<i>“Bären Teller”, Buurehamme, Speck, Jura Wurst, Mostbröckli, Wildsauwurst, Hobelkäse</i>	<i>22.50</i>
<i>Wurstkäsesalat einfach/garniert</i>	<i>15/17.50</i>
<i>Siedfleischsalat einfach/garniert</i>	<i>17/19.50</i>
<i>Salatteller mit Ei</i>	<i>19.50</i>
<i>“Leicht und saftig”, Salatteller mit Schweinssteakstreifen oder Thurgauer Pouletbrust</i>	<i>27.50</i>
<i>Pferde-Entrecôte</i>	<i>29.50</i>

Süsser Abschluss

Zitronen Käsekuchen im Glas , heisse Heidelbeeren, Jogurt Glacé 15

Zitronen Melisse -Verjus Tiramisu· Sommerbeeren Ragout 15

Sommerbeeren Frappe serviert mit Haselnusskuchen 15

Kemmeriboden Merängge mit Glace: 11·50/15

Chäserei Rahm: 10/13

„Bären Amaretti“ 6

Trüffes vom Chocolatier Fabian Rimann 2·80

Preise in CHF Franken inkl. MWST

05·08·2020