



*-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<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 |

## 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  |                            | 10       |
| Kraut und Blatt durcheinander  |                            | 11       |
| Haussalat (Bachsertaler Freiland Nüssler oder Blattsalate, je nach Saison)<br>geraffelter Greyerzer, Speck, Croutons und Hausdressing) |                            | 14.50    |
| Hausgeräucherter schottischer Lachs<br>mit Senf-Dill-Sauce, serviert auf<br>“Schieferplatte”   | kl. Portion<br>gr. Portion | 18<br>21 |
| Darf es ein „Knobli“ Baguette zum Salat sein?  | pro Stück                  | 7.50     |

## ....oder aus dem Suppentopf

|  |    |
|--|----|
| Rindskraftbrühe nature                             | 10 |
| oder mit Markscheiben                              | 13 |
| Kürbissuppe - Kastanien Espuma - Buchweizen Blinis | 14 |
| Bachsertaler Bio Rauchforellensuppe                | 14 |

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWST

## Fleisch-Fisch-weder noch...

*Suure Brate vom Highlander, Maluns von den Lötschentaler,  
Boskoop Mues, Chabisvariation* 37

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

*Rindsfiletspitzwürfel an Paprika-Wodkasauce, Sauerrahm* 36.50

*Kalbslebergeschnetzeltes, Trauben, Marroni, Zwiebeln, Salbei*  
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

### **Begleiter**

*Bärenschnitz, knusprige Butterrösti, Quarkpizokel, Pommes Frites  
Kürbisknöpfl, Randenrisotto, Maluns mit Boskoop Mues* 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<br/>(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<br/>(aus regionaler Jagd)</i>                    | <i>14.50</i>    |
| <i>Hausgeräuchertes Wildschweintrockenfleisch</i>  | <i>20.50</i>    |
| <i>“Bären Teller”, Buurehamme, Speck, Jura Wurst, Mostbröckli,<br/>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<br/>Thurgauer Pouletbrust</i>     | <i>27.50</i>    |
| <i>Pferde-Entrecôte</i>  | <i>29.50</i>    |

# Süsser Abschluss

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Boskoop-Chüechli / Zimtglacé/ Vanillesauce/ roter Holunder</i>  | <i>15</i>    |
| <i>Marronimousse/ Sternanis-Birne / Knusper-Schokoladenwaffeln</i> | <i>15</i>    |
| <i>Karamell-Tartalette/ Fisibacher Mirabellen</i>                  | <i>15</i>    |
| <i>Echte Emmentaler Meringues Glace gross</i>                      | <i>15</i>    |
| <i>Echte Emmentaler Meringues Glace klein</i>                      | <i>11.50</i> |
| <i>„Bären Amaretti“</i>  | <i>6</i>     |
| <i>Trüffes vom Chocolatier Fabian Rimann</i>                       | <i>2.80</i>  |

*Preise in CHF Franken inkl. MWST*

*25.09.2020*