



-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, Eierwäschämmli, Sherry Tomaten, etc)	4·50 (pro Person)	

Feines Apérogebäck, warm

- Scharfe Fleischkügel	Stk·	1·80
- Poulet Spiessli Satay	Stk·	2·20
- Schinkengipfel	Stk·	1·80
- Saucisson Lauchkräpfen	Stk·	1·80
- Gemüse, Ricottakräpfen	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) geraffelter Greyerzer, Speck, Croutons und Hausdressing)		14.50
Hausgeräucherter schottischer Lachs mit Senf-Dill-Sauce, serviert auf “Schieferplatte”	kl. Portion gr. Portion	18 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 (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

<i>Boskoop Chüechli, Zimtglace, Vanille Sauce, Roter Holunder</i>	<i>15</i>
<i>Orangen Lebkuchen Tiramisu, Zitrus Früchte,</i>	<i>15</i>
<i>Gelbmoscht Birnen Crème, Schokoladen Bretzel</i>	
<i>Kemmeriboden -Merängge Glace klein</i>	<i>11.50</i>
<i>Kemmeriboden - Merängge Glace gross</i>	<i>15</i>
<i>Mit Chäserei Rahm klein</i>	<i>10</i>
<i>Mit Chäserei Rahm gross</i>	<i>13</i>
<i>„Bären Amaretti“</i>	<i>6</i>
<i>Trüffes vom Chocolatier Fabian Rimann</i>	<i>2.80</i>