



-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, Eierwschämmli, 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) 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 Mark Klösschen		13
Bachsertaler Bio Rauchforellensuppe		14

Fleisch, Fisch? Weder noch...

Bärenburger vom Highlander im Rapssamen Brötli Rauchraclette Zwiebel Apfel-Randen – Salat, Blattsalat Bärtchup	33
Rindsfiletspitzwürfel an Paprika-Wodkasauce Sauerrahm	36.50
Kalbslebergeschnetzeltes Zwiebeln Trauben Kastanien Kräuter	32
Pferde-Entrecôte an Pfeffersauce 160gr. 32.50 / 230gr.	36
Entrecôte vom Black Angus 160gr 34.50/ 230gr Café de Paris dreierlei Pfeffer	39
Bachsertaler Bio Rauchforelle an Safran-Buttersauce	31
Vegetarisches nach Lust und Laune von Pierre	29.50
Begleiter Bärenschmutz knusprige Butterrösti Pommes Frites Saison Spätzle Rosmarin Polenta Kastanien - Kartoffelstock	7.50

Alle unsere Hauptgänge werden mit saisonalem Gemüse angerichtet

Zwischendurch

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

Süsser Abschluss

<i>Bergeller Kastanientarte, eingelegte Rotwein-Erdbeeren, Zimtglacé</i>	15
<i>Dreierlei Überraschung vom Wallholz</i>	15
<i>Quitten-Triologie</i>	15
<i>Kemmeriboden -Merängge Glace klein</i>	11.50
<i>Kemmeriboden - Merängge Glace gross</i>	15
<i>Mit Chäserei Rahm klein</i>	10
<i>Mit Chäserei Rahm gross</i>	13
<i>„Bären Amaretti“</i>	6
<i>Trüffes vom Chocolatier Fabian Rimann</i>	2.80

Von höchster Priorität für unsere Arbeit ist der Respekt unserer
Nahrungsmittel

Freunde-Partner-Lieferanten und/oder umgekehrt

- ☺ Hochlandrind, Martin Schraner, Rekingen
- ☺ Bio Säuli, Familie Rüede, Waldhausen
- ☺ Rind, Kalb und Schwein; aus der Region, Metzgerei Ziegler
- ☺ Lamm, Meier Marcel, Raat, Zimmermann Beat, Fisibach
- ☺ Lachsforellen aus dem Bachsertal, Bio Fischzucht, Familie Glauser
- ☺ Lachs, Schottland, gesamte Verarbeitung im Bären
- ☺ Früchte, Familie Bleuler, Bachs und Landwirte aus der Region
- ☺ Eier, Freilandhühner-Familie Stucki, Bachs, Rohner, Wislikofen
- ☺ Gemüse, Sigi Walser Bachs und Adi Schlatter, Sünikon
- ☺ PSR Gemüse, Sven Hollenstein und Simone Herzog, Fisibach
- ☺ Mehl, Mühle Seengen, Familie Häusermann
- ☺ Wildsau, Gems und Reh; aus der Region, Sikahirsch, Hochrheingebiet
- ☺ Glacé, Gelatito-aus Buchberg,
- ☺ Guggeli und Truthahn aus dem Thurgau
- ☺ Pferd; aus der Schweiz
- ☺ Brot; wir beziehen unser Brot aus der Holzofenbäckerei in Fisibach
- ☺ Polenta, Reis, Terreni alla Maggia, Ascona-Gordola

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWST
Juni 2021

