



Bären Veltheim

Speisekarte



Bären Veltheim

Wir begrüßen Sie herzlich und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Öffnungszeiten:

| | |
|----------------------------|----------------------------------|
| <i>Montag und Dienstag</i> | <i>Ruhetag</i> |
| <i>Mittwoch</i> | <i>11:30–13:30 / 17:30–23:00</i> |
| <i>Donnerstag</i> | <i>11:30–13:30 / 17:30–23:00</i> |
| <i>Freitag</i> | <i>11:30–13:30 / 17:30–23:00</i> |
| <i>Samstag</i> | <i>17:30–23:00</i> |
| <i>Sonntag</i> | <i>11:30–14:00 / 17:30–22:00</i> |

*Restaurant Bären Veltheim
Ivonne Haarbach und das Bären Team
Oberdorfstrasse 2
5106 Veltheim AG
Tel: 056 443 08 00*

*www.baeren-veltheim.ch
office@baeren-veltheim.ch*



Bären Veltheim

Veltheimer Zwiebelsuppe 10.50
mit Gruyère überbacken

Kürbiscremesuppe 10.50
mit Rahmhaube und steirischem Kürbiskernöl

Knackiger Blattsalat 8.00
Blattsalate frisch vom Markt
Wahlweise mit hausgemachtem Französischem oder Balsamico Dressing

Marktsalat 9.50
Marktfrische Blattsalate und angemachte Salate
Wahlweise mit hausgemachtem Französischem oder Balsamico Dressing

Nüsslisalat 13.50
mit gehacktem Ei, gebratenem Speck, Croutons und französischem Dressing

Fitnessteller 25.00
Marktfrische Salate mit
- Zanderknusperli und Sauce Tataré
- Pouletknusperli und Curry-Dip
- Warmer Fetakäse mit Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern und Oliven
- Schnitzelknusperli und Cocktailsauce
Wahlweise mit hausgemachtem Französischem oder Balsamico Dressing



Bären Veltheim

| | | |
|--|----------------|----------------|
| <i>Schnitzel „Wiener Art“</i> | <i>125 gr.</i> | <i>250 gr.</i> |
| <i>vom Schweinsbäggli (CH) in knuspriger Panade</i> | <i>22.50</i> | <i>28.50</i> |
| <i>dazu reichen wir Bären Fries</i> | | |
| | | |
| <i>Schnitzel „Eierschwämmli“</i> | <i>125 gr.</i> | <i>250 gr.</i> |
| <i>vom Schweinsbäggli (CH) in knuspriger Panade und Eierschwämmli Rahm</i> | <i>22.50</i> | <i>31.50</i> |
| <i>dazu reichen wir Croquettes</i> | | |
| | | |
| <i>Schnitzel „Walliser Art“</i> | <i>125 gr.</i> | <i>250 gr.</i> |
| <i>vom Schweinsbäggli (CH) natur gebraten mit Tomaten und Raclettekäse gratiniert</i> | <i>23.50</i> | <i>29.50</i> |
| <i>dazu reichen wir Bären Fries</i> | | |
| | | |
| <i>Schnitzel „Hawaii“</i> | <i>125 gr.</i> | <i>250 gr.</i> |
| <i>vom Schweinsbäggli (CH) in knuspriger Panade mit Ananas und Raclettekäse gratiniert</i> | <i>25.50</i> | <i>31.50</i> |
| <i>dazu reichen wir Bären Fries</i> | | |
| | | |
| <i>Schnitzel „Champignon“</i> | <i>125 gr.</i> | <i>250 gr.</i> |
| <i>vom Schweinsbäggli (CH) natur gebraten in Champignon-Cognac-Rahmsauce</i> | <i>25.50</i> | <i>31.50</i> |
| <i>dazu reichen wir Tagliatelle</i> | | |



Bären Veltheim

| | |
|--|-------|
| <i>Pouletschnitzel „Champignon“</i> | 26.50 |
| <i>vom Pouletbrüstli (CH) in knuspriger Panade und Champignonrahm</i> | |
| <i>dazu reichen wir Croquettes</i> | |
| | |
| <i>Natur gebratenes Pouletbrüstli (CH)</i> | 26.50 |
| <i>serviert auf einem feinen Ratatouille</i> | |
| <i>dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln</i> | |
| | |
| <i>Pulled Pork Burger im Chäs Laugenzöpfli</i> | 24.50 |
| <i>mit Coleslaw, knackigem Salat und Honig BBQ Sauce, dazu Bären Fries</i> | |
| <i>+ Raclette Käse</i> | 2.00 |
| | |
| <i>Tagliatelle mit Eierschwämmli-Rahm</i> | 21.50 |
| <i>glasierten Tomaten, Knoblauch und Parmesanspäne</i> | |
| | |
| <i>Tagliatelle mit gebratenem Gemüse</i> | 21.50 |
| <i>Baumnusspesto und Parmesanspäne</i> | |



| | |
|---|-------------|
| <i>Cordon Bleu „klassisch“ vom Schweinsbäggli (CH) mit Raclettekäse und Schinken gefüllt dazu reichen wir Bären Fries</i> | <i>3150</i> |
| <i>Cordon Bleu „Hawaii“ vom Schweinsbäggli (CH) mit Raclettekäse, Ananas und Schinken gefüllt dazu reichen wir Bären Fries</i> | <i>3150</i> |
| <i>Cordon Bleu „Normandie“ vom Schweinsbäggli (CH) mit Camembert, Preiselbeeren und Schinken gefüllt dazu reichen wir Bären Fries</i> | <i>3150</i> |
| <i>Cordon Bleu „Mykonos“ vom Schweinsbäggli (CH) mit Fetakäse, Zwiebeln und Schinken gefüllt dazu reichen wir Bären Fries</i> | <i>3150</i> |
| <i>Cordon Bleu „Wallis“ vom Schweinsbäggli (CH) mit Raclettekäse, Tomaten und Schinken gefüllt dazu reichen wir Bären Fries</i> | <i>3150</i> |
| <i>Cordon Bleu „Spezial“ vom Schweinsbäggli (CH) mit Raclettekäse, Knoblauch, Peperoncini und Schinken gefüllt dazu reichen wir Bären Fries</i> | <i>3150</i> |



Dessert

| | | |
|---|------------------|--------------|
| <i>Glacè & Sorbets</i> | <i>pro Kugel</i> | <i>3.50</i> |
| <i>Rahmglace: Cioccolino, Haselnuss, Stracciatella, Minze Schokolade, Vanille, Kaffee</i> | | |
| <i>Sorbets: Erdbeere, Mango, Zitrone, Zwetschge</i> | | |
| <i>Mit Rahm</i> | | <i>1.50</i> |
| <i>Bananensplit</i> | | <i>11.50</i> |
| <i>Vanilleglacè, Banane, Rahm und Schokoladensauce</i> | | |
| <i>Coupe Dänemark</i> | | <i>10.80</i> |
| <i>Vanilleglacè, Rahm und Schokoladensauce</i> | | |
| <i>Mini Dessert</i> | | |
| <i>Espresso Royal (Espresso & Vanilleglacè)</i> | | <i>6.90</i> |
| <i>Mini Dänemark (Vanilleglacé, Schokoladensauce & Rahm)</i> | | <i>6.90</i> |
| <i>Baileys Royal (Baileys & Vanilleglacé)</i> | | <i>7.90</i> |
| <i>Italia Royal (Zitronensorbet & Limoncello)</i> | | <i>7.90</i> |
| <i>Hugo on Ice (Zitronensorbet mit Prosecco und Minze)</i> | | <i>7.90</i> |
| <i>Cold Aperol (Mangosorbet mit Aperol)</i> | | <i>7.90</i> |
| <i>Alte Zwetschge (Zwetschgensorbet mit Vieille Prune)</i> | | <i>7.90</i> |
| <i>Vermicelles mit Rahm</i> | <i>klein</i> | <i>8.50</i> |
| <i>Vermicelles mit Rahm</i> | <i>gross</i> | <i>12.50</i> |
| <i>Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm</i> | <i>klein</i> | <i>11.00</i> |
| <i>Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm</i> | <i>gross</i> | <i>13.50</i> |