

Herzlich Willkommen im Restaurant Bärenhöfli

Unsere lokalen Partner

Unsere Gerichte bestehen teilweise aus Lebensmitteln von regionalen Partnern, mit denen wir eine langjährige, gute Partnerschaft pflegen dürfen. Wir setzen wo immer möglich auf regionale Produkte.



Emmentaler Bergobst – Familie Schürch Grosshöchstetten (BE)

(emmentaler-bergobst.ch)

Das Unternehmen besteht seit dem Jahr 1817. Es wurde über Generationen vom Vater an den Sohn weitergegeben. Das besondere Klima, in dem das Emmentaler Bergobst heranreift, verleiht den Äpfeln das unverkennbar saftige Aroma und den knackig-frischen Geschmack einer Frucht, die naturgerecht und mit viel Liebe zum Produkt hergestellt wird. Dank den mineralreichen Böden und der Höhenlage, welche die Früchte langsamer wachsen lässt, kann sich das Aroma voll entfalten.



Peter Hofer - Wurster-Tradition auf dem Dentenberg (morewurster.com)

Die Leidenschaft für gute Würste hat Peter Hofer erstmals im Frühling 2016 gepackt. Heute produziert er jährlich rund 60'000 Stück in vielen verschiedenen Sorten. Wursten ist sein Yoga und seine Passion. Erlesene Gewürze, ein feines Gespür für gutes Essen und viel Kreativität machen seine Würste zu speziellen Leckerbissen.



Spahni Metzgerei AG (vomspahni.ch)

"Wosch Qualitäts-Fleisch ha, muesch zum Spahni gal!"

1863 gründete Christian Spahni in Ostermundigen die erste Metzgerei im Ort, die seit dazumal von Mitgliedern der Familien Spahni und Haldimann persönlich geführt wird. Das richtige Gleichgewicht zwischen Tradition und Modernität und die Offenheit für sich stetig wandelnde Kundenbedürfnisse sind der Schlüssel zu dieser Erfolgsgeschichte.



Gourmador frigemo ag (gourmadorzollikofen.ch)

Täglich frisch - direkt vom Feld - Gourmador Zollikofen ist der Spezialist für frische Früchte und Gemüse, Convenience-, Molkerei und Tiefkühlprodukte in der Grossregion Bern.

Deklarationen

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Backwaren/Brot	Schweiz
Toastbrot	Frankreich

Allergien und Unverträglichkeiten

Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft über allenfalls vorhandene Allergene in unserem Angebot.

VORSPEISEN / KALTE GERICHTE

			Vorspeise	Bowl
Saisonaler Blattsalat	Vegi		8.00	
Gemischter Salat	Vegi		10.00	
Bärenhöflisalat Blattsalat mit Gurken, Karotten, Apfel Rindfleischstreifen und Cherrytomaten			18.00	24.00
Frischer Märtsalat mit Gurken, Karotten, warmem Ziegenkäse und mariniertem Gemüse	Vegi		17.00	23.00
Kaltes Plättli mit Tête de Moine, Hobelkäse, Greyerzer, Rohschinken, Bündnerfleisch, Trauben, Nüssen und Cherrytomaten			20.00	
Tatar vom Rind mit Toast, Butter und kleiner Salatgarnitur			140 gr. 23.00	210 gr. 30.00

*Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen unsere Bärenhöfli-Vinaigrette,
französisches, italienisches oder Balsamicodressing.*

SOMMERSPEZIALITÄTEN

			Vorspeise	Bowl
Melonensalat mit Gurken und Serrano-Schinken Bärenhöflidressing			13.50	22.50
Caesar Salat Babylattich mit Speck, Pouletstreifen, Ei Croûtons und Parmesan			14.50	23.50
Feingeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce Country-Wedges oder Salatgarnitur Melonenschnitz				28.00
Burrata mit Tomatenwürfel Rucola und Basilikumöl	Vegi			22.50

FLEISCHGERICHTE

Gebratene Pouletbrust mit Curry-Sauerrahmsauce  26.00
Mischgemüse
Reis

Grilliertes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter  42.00
Mischgemüse
Pommes frites

Exklusiv bei uns erhältlich!



Zweierlei handgemachte Spezialitätenwürste vom Dentenberger Wurster 32.00
dazu servieren wir Ihnen selbstgemachte Zwiebelsauce
Rösti
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den Zutaten der Würste.

Paniertes Schweinsschnitzel 25.00
Mischgemüse
Pommes frites

Kalbsgeschnetzeltes 34.00
an frischer Champignonrahmsauce
Rösti

Kalbs Cordon-bleu 39.00
Mischgemüse
Pommes frites

Bärenhöfli Burger 25.00
mit Käse, Gurken, Tomaten, eingelegten Zwiebeln und Ketchup
Pommes frites

VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

Waldpilzstroganoff mit Peperoni, Zwiebeln und Rösti  24.00

Veganer Pulled Mushroom Burger  27.00
Kräuterseitlinge, Tomaten, Zwiebeln, Ketchup und Rotkabis
Pommes frites

KINDERTELLER

Paniertes Schweinsschnitzel mit Gemüse und Pommes frites 9.00

Pouletbrust mit Gemüse und Reis  9.00

SOMMERDESSERTS

klein

Erdbeeren mit Rahm		9.00	12.00
Coupe Romanoff			14.00
Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecrème			12.00
Sommerlicher Öpfuchüechli-Teller mit marinierten Erdbeeren Erdbeersauce und Erdbeerglace 6 Stück / 12 Stück		14.00	19.00

DESSERTS

Mini Dessert im Glas serviert <i>Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecrème, Brönnti Creme, Tiramisu-Glace mit Löffelbiscuit und Amaretto</i>			5.00
Brönnti Creme			10.00
Coupe Dänemark			11.00
Eiskaffee mit Rahm			11.00
Diverse Frappés			9.00
Eine Kugel Glace <i>Schokolade, Zimt, Caramel, Vanille, Eiskaffee Zitrone, Zwetschge, Aprikose, Apfel, Erdbeer</i>			3.50
	Mit Rahm		+ 1.50

ÖPFUCHÜECHLI

Portion (ca. 10 Stück)			16.00
Halbe Portion (ca. 5 Stück)			10.00
Ein Stück Öpfuchüechli			2.50
Vanillesauce / Zimtsauce / Brönnti Creme			2.00
2 Stück Öpfuchüechli Wahlweise mit Zimtglace, Apfelsorbet oder Brönnti Creme			8.00
Scharfer Bärenhöfli Öpfuchüechli-Teller mit leicht scharfer Chili-Schokoladensauce 6 Stück / 12 Stück		14.00	19.00