

# HÄRZLECH WIUKOMME IM BÄRENHÖFLI

---

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

## Wurster-Tradition auf dem Dentenberg

Die Leidenschaft für gute Würste hat Peter Hofer erstmals im Frühling 2016 gepackt. Würsten ist sein Yoga und seine Passion. Erlesene BIO-Gewürze von La cucina, ein feines Gespür für gutes Essen und viel Kreativität machen seine Napfschwein-Würste zu speziellen Leckerbissen.



## Spahni Metzgerei AG

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

Das richtige Gleichgewicht zwischen Tradition und Modernität und die Offenheit für sich stetig wandelnde Kundenbedürfnisse sind der Schlüssel zu dieser Erfolgsgeschichte.



## Gourmador frigemo ag

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



Unsere Getränkeauswahl umfasst erlesene Tees von **LÄNGGASS-TEE SÉLECTION**, die natürlichen Sirupe vom **Sirupier de Berne**, feinste Kaffees von **Blasercafé** und authentische Spirituosen von der **Berner Mattebrennerei**. Diese lokalen Anbieter sind stolze Vertreter der Handwerkstraditionen in Bern. Wir sind begeistert und stolz, ihre Produkte in unserem Angebot präsentieren zu können.

## Deklarationen

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

## Allergien und Unverträglichkeiten

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

## SALAT & TATAR – öppis Liechts usem Garte & vom Burehof

		Vorspeise	Bowl
Saisonaler Blattsalat	 	9.00	
Gemischter Salat	 	11.00	
Bärenhöflisalat Blattsalat mit Gurken, Karotten, Apfel, Rindfleischstreifen und Cherrytomaten		18.00	24.00
Frischer Märtsalat mit Gurken, Karotten, warmem Ziegenkäse mit Thymian, Honig und mariniertem Gemüse		17.00	23.00
<i>Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen unsere Bärenhöfli-Vinaigrette, Balsamicosauce, französisches- oder italienisches Dressing.</i>			
Melonensalat mit Gurken, Cherrytomaten und Serano Schinken Bärenhöflidressing	 	18.00	24.00
Mediterraner Salat Burrata mit Cherrytomaten, Rucola, Basilikum, Olivenöl und weissem Balsamicoessig		18.00	24.00
Orientalischer Couscoussalat mit Peperoni, Karotten, Datteln, Pfefferminze, Zwiebeln und schwarzen Oliven	<b>Vegan</b>	17.00	23.00
Tatar vom Rind mit Toast und Butter		140 gr. 28.00	210 gr. 37.00
Kaltes Plättli mit Tête de Moine, Hobelkäse, Greyerzer, Rohschinken, Bündnerfleisch, Trauben, Nüssen und Cherrytomaten	 	23.00	

# USEM BÄRENHÖFLI – üsi Klassiker mit Fleisch

---

## Wurster-Tradition auf dem Dentenberg


Die Leidenschaft für gute Würste hat Peter Hofer erstmals im Frühling 2016 gepackt. Wursten ist sein Yoga und seine Passion. Erlesene BIO-Gewürze von La cucina, ein feines Gespür für gutes Essen und viel Kreativität machen seine Napfschwein-Würste zu speziellen Leckerbissen.



Zweierlei handgemachte Spezialitätenwürste vom Dentenberger Wurster mit Jus und Röstzwiebeln Rösti		32.00
Bärenhöfli Burger Rindsburger mit Greyerzer, Essiggurken, Tomaten, eingelegten Zwiebeln und Ketchup Pommes frites		26.00
Kalbsgeschnetzeltes an frischer Champignonrahmsauce Rösti		34.00
Kalbscordon-bleu mit Greyerzer Pommes frites und Marktgemüse		39.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Marktgemüse Pommes frites		26.00
Gebratene Pouletbrust mit Curry-Sauerrahm Reis und Marktgemüse		28.00
Gebrautes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites und Marktgemüse		42.00




## VOM PFLANZBLÄTZ – öppis vegetarisch's oder vegan's

---

Pulled Mushroom Burger Austern- und Kräuterseitlinge, Tomaten, Zwiebeln, Randen und Ketchup Pommes frites	<b>Vegan</b>	27.00
Waldpilzstroganoff mit Peperoni, Zwiebeln und Crème fraîche Rösti		25.00
Randenfalafel mit Linsen – Gemüsecurry und Mandeljoghurt	<b>Vegan</b>	26.00


## D' SUMMERSAISON – Sunneschiin ufem Täuer

---

Caesar Salat Blattsalat mit Speck, Pouletstreifen, Ei, Croûtons, Parmesan		24.00
Fein geschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce, Country-Wedges und Salatgarnitur		28.00
Siedfleischsalat mit Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Blattsalat Rösti	 	25.00
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter Kartoffel-Gurkensalat und Blattsalat		31.00

## CHINDERTÄUER – für die Chline

---

Paniertes Schweinsschnitzel mit Marktgemüse und Pommes frites		10.00
Gebratene Pouletbrust mit Champignonsauce, Marktgemüse und Reis		10.00

# ÖPFUCHÜECHLI – üsi Huus-Spezialität


---

Geniessen Sie ein Stück Berner Tradition. Wer in Bern zu Hause ist, kennt sie – die knusprig-fruchtige Hausspezialität aus dem Bärenhöfli. Seit Generationen werden die goldbraun gebackenen Apfelfringe nach dem geheimen Hausrezept frisch zubereitet. Ob als Dessert oder feines «Zvieri», unsere legendären «Öpfuchüechli» schmecken einfach immer!

Portion (10 Stück)	17.00
Halbe Portion (5 Stück)	11.00
Vanillesauce / Brönnti Creme / Zimtsauce	2.00
2 Stück Öpfuchüechli Wahlweise mit Zimtglace oder Apfelsorbet	8.50
2 Stück Öpfuchüechli mit Brönnti Creme	7.50
Scharfer Bärenhöfli Öpfuchüechli-Teller mit leicht scharfer Chili-Schokoladensauce	
5 Stück	14.00
10 Stück	19.00
Bärenhöfli Öpfuchüechli-Teller mit Vanillesauce, Apfelsorbet und Zimtglace	
5 Stück	14.00
10 Stück	19.00



## ÖPPIS SÜESSES – zum gniesse u z'fride si

---

Mini-Dessert im Glas serviert, Waldbeerenjogurtglace mit Waldbeeren und Doppelrahm, Brönnti Creme, Vanilleglace mit Espresso und Rahm (Affogato)	5.00
Brönnti Creme	10.00
Coupe Dänemark	11.00
Eiskaffee mit Rahm	11.00
Eine Kugel Glace Vanille, Caramel, Kaffee, Erdbeere, Zimt, Apfelsorbet Zitrone, Aprikose mit Rahm	3.50
	+ 1.50

## ÜSI SUMMERDESSERTS – immer es Vergnüege

---

Erdbeeren mit Rahm		klein 9.00	12.00
Coupe Romanoff			14.00
Waldbeerenjoghurtglace mit marinierten Waldbeeren und Doppelrahm			13.00
Sommerlicher Öpfuchüechli-Teller mit Waldbeerenjoghurtglace, marinierten Waldbeeren und Doppelrahm			
5 Stück			14.00
10 Stück			19.00

## MOCKTAILS – voue Gschmack ohni Promille

---

### „Öpfu-Bärezoüber“ 9.00

Beim ersten Schluck trifft die süße, des Apfelsirups auf die spritzige Frische des Prosecco, während das Mineralwasser dem Getränk eine belebende Leichtigkeit verleiht.

### „Bärenhöfli's Gin Fiz“ 10.50

Ein interessantes und erfrischendes Getränk mit alkoholfreiem Gin, Prosecco und Ginger Ale. Die harmonische Verbindung der verschiedenen Aromen schaffen ein ausgewogenes Geschmackserlebnis.

### „NOgroni“ 10.00

Der alkoholfreie NOgroni ist eine elegante und erfrischende Wahl für Geniesser, die den vollen Geschmack eines Negroni ohne Alkohol erleben möchten. Ein erfrischendes leicht bitteres Getränk mit alkoholfreiem Vermouth, Gin und Sanbitter.

### Matte Apérosenza 9.50

Entdecke Apérosenza – der alkoholfreie Apéritivo aus der Berner Matte Brennerei: Herber Enzian trifft auf frische Zitrusnoten, verfeinert mit Thymian und Rosmarin. Apérosenza, gemischt mit alkoholfreiem Schaumwein, ist der perfekte Apéro für Tage, an denen du einen klaren Kopf behalten willst.

## COCKTAILS – härzhaft & sprützig

---

### Sarti Spritz – mit Prosecco und Soda 11.00

### Sarti Lemon – mit Bitter Lemon 11.00

Der moderne Twist auf den traditionellen Spritz: Sarti Rosa verführt mit floralen Noten, feiner Beerenfruchtigkeit und einer eleganten Bitterkeit.

### Aperol Spritz – Sprützig, fruchtig, sommerlich 11.00

Ein erfrischender italienischer Klassiker mit leuchtend oranger Farbe.

### Hugo – Blumig, frisch, verführerisch 11.00

Ein erfrischender Cocktail aus Südtirol: Holunderblütensirup, frische Minze und Limette vereinen sich mit Prosecco und einem Spritzer Soda zu einem duftigen, leicht süsslichen Drink.

# WASSER & SIRUPTRÖIM – Durschtlöcher für Gross und Chli

---

## Getränke im Offenausschank

	3 dl	5 dl	10 dl
Bärenhöfliwasser mit oder ohne Kohlensäure	4.00	5.50	8.40
Citro	4.20	5.70	
Hausgemachter Eistee mit Minze und Zitrone	4.20	5.70	

## Flaschen 3,3 dl

Rivella rot oder blau, Pepsi, Pepsi Zero Ramseier Süssmost, Michel Schorle, Sinalco			4.90
---	--	--	------

## Flaschen 2 dl

Schweppes Bitter Lemon, KINLEY Tonic Water Chinotto San Pellegrino Sanbitter San Pellegrino (1dl) Michel Orangensaft, Michel Tomatensaft			4.90
Ramseier Suure Moscht klar (Vol. 4,0 %)		4.9dl	6.80

## Sirup vom „Sirupier de Berne“ seit 1980 ein Familienbetrieb in Bern

Le Sirupier de Berne ist ein lokaler Produzent von hochwertigen Sirupen und Getränkezusätzen. Sie zeichnen sich durch die Verwendung natürlicher Zutaten und traditioneller Herstellungsmethoden aus. Sirupier de Berne arbeitet oft mit regionalen Bauern und Lieferanten zusammen, um frische Zutaten von höchster Qualität zu verwenden.



## Sirup mit oder ohne Kohlensäure

<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
4.20	5.70

**Holunderblüten** - Holunder tut Wunder!

**Zitronenmelisse** - die zitronig-frische Note der Blätter verbreitet heitere Stimmung

**Cassis** - so intensiv wie die tiefrote Farbe ist auch der Geschmack

# BIER – vom Herrgöttli bis zum Pale Ale

---

Feldschlösschen, mit Hauptsitz in Rheinfelden AG, ist die führende Brauerei und grösste Getränkehändler der Schweiz. Das Unternehmen hat seit seiner Gründung 1876 eine Vision: Das beste Bier der Schweiz zu brauen, etwas Herausragendes zu schaffen, sich stets weiterzuentwickeln – und dabei einen respektvollen Umgang mit Mensch, der Natur und der Umwelt zu pflegen.



## Bier im Offenausschank

		2 dl	3 dl	5 dl
Gurten Bäre Gold	(Vol. 5,2 %)	4.50	4.80	7.30
Feldschlösschen Amber	(Vol. 5,4 %)	4.90	5.20	7.90

## Flaschenbier 3,3 dl

Valaisanne Zwickel	(Vol. 5,4%)			6.50
Valaisanne Pale Ale	(Vol. 5,2%)			6.50
Valaisanne Brune	(Vol. 5,5%)			6.50

## Flaschenbier 5 dl

Schneider Weisse	(Vol. 5,4 %)			7.30
------------------	--------------	--	--	------

## Alkoholfreies Bier 3,3 dl

Feldschlösschen alkoholfrei	(Vol. < 0,6%)			4.70
Valaisanne Alkoholfrei	(Vol. 0,0%)			5.20

# HOCHPROZÄNTIGS – Bärner Handwärch

---

Ob zum Einstieg, Zwischenton oder als stilvoller Abschluss – hier warten ausgewählte Tropfen mit Persönlichkeit. Die Matte Brennerei brennt in Handarbeit in der Berner Altstadt. Sie ist eine lokale Destillerie, die hochwertige Spirituosen und Liköre herstellt. Mit einer Verbindung zur Natur und Traditionen, verkörpern ihre Produkte die Authentizität der Region.



<b>Arangino Spritz</b> (Vol. 23 %)		11.00
Der intensive Matte Arangino wurde mit Bitterorangen, Enzian und Rhabarberwurzel kreiert und überzeugt mit seiner perfekten Harmonie aus bitteren, fruchtigen und süssen Noten.		
<b>Matte Sloe Gin Tonic</b> (Vol. 28 %)		12.00
Für den Sloe Gin werden Schlehenfrüchte an der Aare gesammelt und mit Dry Gin, Kardamom, Tonka und Aprikosenkernen angesetzt. Diese Mischung reift, bis sich ihr Aroma intensiv entwickelt hat. Fruchtig, dezent süss und leicht bitter mit Wacholder-, Schlehen- und Mandelaromen.		
<b>Matte Bio Herbal Gin</b> (Vol. 42 %)	4cl	11.00
Feinster Bio Gin, gebrannt mit kräftigem Wacholder, bestem Berner Apfelsaft und würzigem Rosmarin. Schweizer Gin in bester Bio-Knospe Qualität. Gebrannt für höchste Ansprüche – für alle, die Gin nicht nur trinken, sondern geniessen.		
<b>Matte Bio Vodka</b> (Vol. 40 %)	4cl	12.00
Feinster Bio Wodka, gebrannt aus sonnenverwöhntem Getreide. Mehrfach filtriert und mit klarem Berner Wasser verfeinert. Schweizer Wodka in bester Bio-Knospe Qualität.		
<b>Matte Vieille Williams</b> (Vol. 38 %)	2cl	10.00
Dieser edle Vieille Williams aus Schweizer Williams-Birnen reift über Jahre in ehemaligen Bourbon-Fässern aus Weisseichenholz. Die Reifezeit bringt eine perfekte Harmonie zwischen der kräftigen Fruchtnote der Birnen und den zarten Holznuancen. Ein Berner Handwerksbrand zur Perfektion gereift.		

## SCHNÄPS – zum Astosse & Usklinge

---

		cl	
Vermouth weiss	(Vol. 15,5 %)	4	8.50
Vermouth rot	(Vol. 15,5 %)	4	8.50
Cynar	(Vol. 16,5%)	4	8.50
Campari	(Vol. 23,0%)	4	8.50
Pastis	(Vol. 45,0%)	4	8.50
Appenzeller	(Vol. 29,0%)	4	8.50
Calvados	(Vol. 40,0%)	2	8.00
Kirsch	(Vol. 40,0%)	2	8.00
Vieille Prune	(Vol. 40,0%)	2	9.50
Jägermeister	(Vol. 35,0%)	2	8.00
Rum Bacardi	(Vol. 37,5 %)	4	8.50
<b>Whiskys</b>			
Chivas Regal	(Vol. 40,0%)	4	12.50
Glenfiddich	(Vol. 40,0%)	4	13.50
Single Malt Whisky 12years			
<b>Liköre</b>			
Amaretto	(Vol. 28,0%)	4	8.00
Baileys	(Vol. 17,0%)	4	8.00
Limoncello	(Vol. 30,0%)	2	8.50
<b>Cognac Weinbrand</b>			
Rémy Martin	(Vol. 40,0%)	2	9.00
<b>Grappa</b>	(Vol. 41,0 %)		
Grappa di Barolo, Paesanella		2	10.00
Grappa di Brunello, Paesanella		2	10.50
Grappa di Moscato, Paesanella		2	9.50

# KÄFELE – öppis für d'Energie

---

Die Liebe zum Kaffee hat bei Blasercafé eine lange Tradition. Seit der Gründung im Jahr 1922 ist Blasercafé vollumfänglich in Familienhand und wird heute in der 4. Generation geführt. Bern bedeutet für sie Heimat. Blasercafé engagiert sich für nachhaltigen Anbau und faire Handelspraktiken in der Kaffeeindustrie.



Kaffee Crème	4.50
Espresso	4.50
Espresso macchiato	5.10
Doppelter Espresso	6.00
Ristretto	4.50
Milchkaffee	4.50
Latte macchiato	5.10
Iced Latte macchiato	5.10
Cappuccino	5.10
Ovomaltine kalt oder warm	4.50
Caotina kalt oder warm	4.50

# LÄNGASS-TEE – Tee us Handwärschkunscht

---

Länggass-Tee ist eine angesehene Teemanufaktur der Familie Lange AG in Bern, die sich auf die Auswahl und den Vertrieb hochwertiger Teespezialitäten spezialisiert hat. Ihre Philosophie basiert auf der Liebe zum Tee und dem Streben nach bester Qualität.



## Länggass-Tee

4.80

### **Berner Rosen**

Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauerngarten. Eine ausgewogene Mischung aus Apfelstücken, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten, sowie Brennnesseln.

### **Ginger Lemon**

Eine gelungene Verbindung von Zitronengras, Zitronenthymian, Ringelblumen, scharfem Ingwer und süssen Apfelstücken. Ein wärmender und zugleich erfrischender Tee.

### **Indian Chai**

Indischer Schwarztee mit den typischen Gewürzen wie Kardamom, Koriander, Ingwer, Pfeffer und Zimt. Man sagt ihm nach, er würde Träume aktivieren.

### **Jasmine Pearl**

Chinesischer Grüntee, der in einem aufwendigen Verfahren mit Jasminblüten beduftet wird. Ein leichter, frischer Tee für den Genuss.

### **Menthe du Maroc**

Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee.

### **Melange Rouge**

Die Kräutermischung besticht durch ihr intensives Rot in der Tasse. Die Pfeffer- und Apfelminze binden die Säure der Karkade und es ergibt sich ein erfrischender und durstlöschender Aufguss.

### **Verveine**

Der Klassiker für jeden Moment. Ein wärmender Tee.

### **Assam Halmari**

Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens. Sein Geschmack ist malzig und vollmundig.