

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	⊗	8.00	
Gemischter Salat	⊗	10.00	
Bärenhöflisalat Blattsalat mit Gurken, Karotten, Apfel Rindfleischstreifen und Cherrytomaten	⊗	18.00	24.00
Frischer Märtsalat mit Gurken, Karotten, warmen Ziegenkäse und mariniertem Gemüse	⊗	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.*


KINDERTELLER

Paniertes Schweinsschnitzel mit Gemüse und Pommes			9.00
Pouletbrust mit Gemüse und Reis			9.00

VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

Waldpilzstroganoff mit Peperoni, Zwiebeln und Rösti	Vegi		24.00
Vegane Pulled Mushroom Burger Kräuterseitlinge, Tomaten, Zwiebeln, Ketchup und Rotkabis	Vegan		27.00
Veganes Nasi Goreng mit Reis, grünem Spargel und Gemüse	Vegan		27.00

FLEISCHGERICHTE

Gebratene Pouletbrust  26.00

Grilliertes Rindsentrecôte  42.00

Gebratenes Schweinssteak  31.00

Unsere Saucen zur Auswahl

Calvadossauce mit Apfel

Pfeffersauce

Currysauce

Kräuterbutter

*Die Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit Mischgemüse und Beilage nach Wahl:
Reis, Pommes frites, vegane Vollkornpenne,
Rösti, Fitnesssteller mit Salat oder frischem Gemüse.*

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.

BEWÄHRTES

Paniertes Schweinsschnitzel 25.00
Mischgemüse
Pommes frites

Kalbsgeschnetzeltes 34.00
an frischer Champignonrahmsauce
Rösti

Kalbscordon-bleu 39.00
Mischgemüse
Pommes frites

UNSERE BURGER

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

Chicken Long Burger mit Crème fraîche, Tomaten, 26.00
eingelegten Zwiebeln, Blattsalat
Pommes frites

FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN		klein	
Spargelcrèmesuppe mit Kräuteröl	Vegi	13.00	
Lattichsalat mit grünem Spargel, Granatapfel, Croûtons und Parmesan	Vegi	16.00	
Grüne Spargeln und Broccoli gratiniert mit Hollandaise Neue Kartoffeln mit Rosmarin	Vegi	30.00	
Vollkornpenne mit grünen Spargeln, Cherrytomaten, Tomatenrahmsauce und Parmesan	Vegi	27.00	
Schweinspiccata (CH) mit Marsalasaucce Spargel-Kartoffelragout		29.00	
Gebratenes Rumpsteak (CH) Sauce Hollandaise mit Moutarde de Meaux Neue Kartoffeln mit Rosmarin, grüne Spargeln		36.00	
Gebratenes Zanderfilet (Estland) mit Sauce Hollandaise Neue Kartoffeln mit Rosmarin, grüne Spargeln		34.00	
Unsere frühlingshaften Weinempfehlungen		1 dl	7,5 dl
Weisswein - Domaine de les Perrières, Schweiz Sauvignon blanc, Genève AOC (2023)		7.00	43.00
<i>Hellgelb bis zartgrüne Farbe. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Sauvignon Blanc Trauben. In der Nase das Blattwerk von Johannisbeeren, Feige und Zitrusfrüchte.</i>			
Roséwein - Alentejo Vinho Reguengos, Portugal Das isch Läbe Rosé (2023)		6.50	41.00
<i>Ein frischer, fruchtiger und süffiger Rosewein aus den Trauben Aragonez, Trincadeira und Touriga Nacional.</i>			
FRÜHLINGSDESSERTS		klein	
Erdbeeren mit Rahm		9.00	12.00
Coupe Romanoff			14.00
Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecrème			12.00
Frühlingshafter Öpfuchüechli-Teller mit marinierten Erdbeeren Erdbeersauce und Erdbeerglace 6 Stück / 12 Stück		14.00	19.00

DESSERTS


Mini Dessert im Glas serviert 5.00
*Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecrème, Brönnti Creme,
Tiramisu-Glace mit Löffelbiscuit und Amaretto*

Brönnti Creme 10.00 

Coupe Dänemark 11.00 

Eiskaffee mit Rahm 11.00 

Diverse Frappés 9.00 

Eine Kugel Glace 3.50 
*Schokolade, Zimt, Caramel, Vanille, Eiskaffee
Zitrone, Zwetschge, Aprikose, Apfel, Erdbeer*

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 8.00
Wahlweise mit Zimtglace, Apfelsorbet oder Brönnti Creme

Scharfer Bärenhöfli Öpfuchüechli-Teller
mit leicht scharfer Chili-Schokoladensauce
6 Stück / 12 Stück 14.00 19.00

Unsere süsse Weinempfehlung 1dl 5dl
Chateau L'Esparrou, Muscat de Rivesaltes, Bonfils AOC 2018 8.00 38.00
Muscat d'Alexandrie, Muscat Petits Grains
*Intensive, köstliche Aromen von Pfirsich, Mango und süssen Zitrusfrüchten.
Am Gaumen frischer Auftakt, mit schöner, aromatischer Länge.
Wahrlich ein Genuss mit unseren Öpfuchüechli.*

UNSERE LOKALEN PARTNER

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.



Blasercafé - Die Berner Rösterei seit 1922 (blasercafe.ch)

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. Blasercafé ist somit die einzige Kaffeerösterei in der Region Bern, die über all die Jahre ihre Eigenständigkeit bewahrt hat. Bern bedeutet für sie Heimat. Blasercafé engagiert sich für nachhaltigen Anbau und faire Handelspraktiken in der Kaffeeindustrie.



Länggass-Tee Familie Lange AG (laenggasstee.ch)

Länggass-Tee ist eine angesehene Teemanufaktur 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.



Mathias Wirth "le Sirupier de Berne" (sirupierdeberne.ch)

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.



Berner Mattebrennerei (mattebrennerei.ch)

Die Berner Mattebrennerei ist eine lokale Destillerie, die hochwertige Spirituosen und Liköre herstellt. Mit einer Verbindung zur Natur und Traditionen, verkörpern ihre Produkte die Authentizität der Region.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Ristretto	4.40
Espresso	4.40
Espresso macchiato	5.00
Doppelter Espresso	5.90
Milchkaffee	4.40
Latte macchiato	5.00
Cappuccino	5.00
Kaffee Crème	4.40

Kalte Milchschaumkreationen mit Kaffee
(Eis, Sirup, Milch/Milchschaum, Espresso)

Iced Mojito Latte macchiato mit Minzsirup	6.20
Iced Caramel Latte macchiato mit Caramelsirup	6.20
Iced Vanilla Latte macchiato mit Vanillesirup	6.20

Schokolade- & Kaffeekreationen

Dark Chocolate (Dunkle Trinkschokolade, warmer Milchschaum)	6.20
Chococcino (Dunkle Schokolade, heisse Milch, Espresso, Milchschaum)	6.20
Kalte oder warme Ovomaltine	4.20

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

"Öpfu - Bärezauber" Beim ersten Schluck trifft die süße, des Apfelsirups auf die spritzige Frische des Prosecco, während das Mineralwasser dem Getränk eine belebende Leichtigkeit verleiht.	8.50
---	------

Bärenhöfli's Gin Fizz Ein interessantes und erfrischendes Getränk mit alkoholfreiem Gin, Prosecco und Ginger Ale. Die harmonische Verbindung der verschiedenen Aromen schaffen ein ausgewogenes Geschmackserlebnis.	9.00
--	------

NOgroni 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.	9.00
--	------

LÄNGGASS-TEE SÉLECTION GRAND HOTEL

Unsere ausgewählten Tees in bester Qualität von unserem Hauslieferanten im nahen Berner Länggass-Quartier.

Berner Rosen	4.80
<i>Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauerngarten. Eine ausgewogene Mischung aus Apfelstücken, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten, sowie Brennesseln.</i>	
Ginger Lemon	4.80
<i>Eine gelungene Verbindung von Zitronengras, Zitronenthymian, Ringelblumen, scharfem Ingwer und süssen Apfelstücken. Ein wärmender und zugleich erfrischender Tee.</i>	
Indian Chai	4.80
<i>Indischer Schwarztee mit den typischen Gewürzen wie Kardamom, Koriander, Ingwer, Pfeffer und Zimt. Man sagt ihm nach, er würde Träume aktivieren...</i>	
Jasmine Pearl	4.80
<i>Chinesischer Grüntee, der in einem aufwendigen Verfahren mit Jasminblüten beduftet wird. Ein leichter, frischer Tee für den Genuss.</i>	
Menthe du Maroc	4.80
<i>Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee. Ein Genuss, ob gesüsst oder ungesüsst.</i>	
Melange Rouge	4.80
<i>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.</i>	
Verveine	4.80
<i>Der Klassiker für jeden Moment. Ein wärmender Tee.</i>	
Assam Halmari	4.80
<i>Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens und gilt als klassischer Frühstückstee. Sein Geschmack ist malzig und vollmundig.</i>	

KALTGETRÄNKE

Flaschen 3,5 dl	
Rhazünser	4.90
Arkina blau (ohne Kohlensäure)	4.90

Flaschen 3,3 dl	
Rivella rot oder blau	4.90
Coca Cola, Coca Cola Zero	4.90
Ramseier Süssmost	4.90
Michel Schorle	4.90
Sinalco	4.90

Flasche 4,9 dl	
Ramseier Suure Moscht klar (Vol. 4,0 %)	6.80

Flaschen 2 dl	
Schweppes Bitter Lemon	4.90
KINLEY Tonic Water	4.90
Chinotto San Pellegrino	4.90
Michel Orangensaft	4.90
Michel Tomatensaft	4.90

Flaschen 1 dl	
Sanbitter San Pellegrino	4.90
Crodino	4.90

Getränke im Offenausschank	2 dl	3 dl	5 dl	10 dl
Bärenhöfliwasser mit oder ohne Kohlensäure	2.90	4.00	5.50	8.40
Citro	3.00	4.20	5.70	

	2 dl	3 dl	5 dl
Hausgemachter Eistee mit Minze und Zitrone	3.00	4.20	5.70

Sirup vom «Sirupier de Berne»

Frisch gepresste Säfte und getrocknete Kräuter werden ohne Geschmacksverstärker zu Sirup verarbeitet. Geniessen Sie die Aromen leicht prickelnd mit Kohlensäure oder still mit Berner «Hahnewasser».

	3 dl	5 dl
Holunderblüten	4.20	5.70
Zitronenmelisse	4.20	5.70

Bärenhöfli

essen/trinken/treffen

BIER

Flaschenbier 3,3 dl

Valaisanne Zwickel (Vol. 5,4 %)

6.50

Valaisanne Pale Ale (Vol. 5,2 %)

6.50

Feldschlösschen Dunkle Brune (Vol. 5,5 %)

4.80

Gurten Zähringer Amber (Vol. 5,4 %)

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

BIER IM OFFENAUSSCHANK

Gurten Bäre Gold (Vol. 5,2 %)

Herrgöttli 2 dl

4.50

Stange 3 dl

4.80

Grosses 5 dl

7.30

APERITIFS

cl

Vermouth weiss (Vol. 15,5 %)

4 7.50

Vermouth rot (Vol. 15,5 %)

4 7.50

Cynar (Vol. 16,5 %)

4 7.50

Campari (Vol. 23,0 %)

4 7.50

Ramazotti (Vol. 30,0 %)

4 7.50

Pastis (Vol. 45,0 %)

4 7.50

Appenzeller (Vol. 29,0 %)

4 7.50



Berner Handwerk

Arangino Spritz (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.

SPIRITUOSEN	cl	
Calvados (Vol. 40,0 %)	2	7.00
Gravensteiner (Vol. 40,0 %)	2	7.00
Pflümli/Kirsch (Vol. 40,0 %)	2	6.50
Vieille Prune (Vol. 40,0 %)	2	9.50
Williams (Vol. 37,5 %)	2	7.00
Marc (Vol. 40,0 %)	2	6.50
Jägermeister (Vol. 35,0 %)	2	6.50
Rum Bacardi (Vol. 37,5 %)	4	7.50
Gin Gordons (Vol. 37,5 %)	4	7.50
 Berner Handwerk		
Matte Bio Herbal Gin (Vol. 42 %)	4	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.		
Matte Sloe Gin Tonic (Vol. 28 %)		11.00
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.		
Whiskys		
Johnnie Walker, Red Label	4	9.00
Four Roses	4	9.50
Chivas Regal	4	12.50
Jack Daniel's	4	12.50
Glenfiddich	4	12.50
Liköre		
Amaretto (Vol. 28,0 %)	2	6.50
Baileys (Vol. 17,0 %)	4	7.00
Cognac Weinbrand (Vol. 40,0 %)		
Bisquit	2	7.00
Rémy Martin	2	9.00
Grappa (Vol. 41,0 %)		
Grappa di Barolo, Paesanella	2	8.00
Grappa di Brunello, Paesanella	2	8.00
Grappa di Moscato, Paesanella	2	8.00