



BärnerBär-Empfehlungen des Monats

BÄRNERBÄR SPEZIALITÄTEN

Winter-Lauchcrèmesuppe
mit Saucisson
(Schweiz)

CHF 16

Crevettencocktail (Niederlande)
mit Avocado serviert auf
Brüsselersalat an Limettenöl

CHF 32

Tagliatelle mit Steinpilzen
an Olivenöl mit Kräutern und
Rohschinken (Schweiz)

CHF 34

BÄRNERBÄR FLÜSTERTÜTEN

Pastinaken-Piccata mit Austernpilzen
an frischer Tomatensauce
serviert mit Marktgemüse und Safranrisotto

CHF 39

Gebratene Saiblingsfilets (Schweiz)
mit Mandelbutter auf Blattspinat an Proseccosauce
mit Safran serviert mit Butterreis

CHF 48

Mistkratzerli (Frankreich) aus dem Ofen an
Chili-Salbeiöl mit Knoblauch serviert mit
Marktgemüse «Büner» und Bratkartoffeln

CHF 46

Rindsfiletwürfel vom Black Angus (Argentinien)
an Trüffelrahmsauce serviert mit Wintergemüse
und Tagliatelle

CHF 56

Gebratene Lammhuft (Australien)
mit Pommerysenf auf Linsenkompott serviert
mit Wintergemüse und Rosmarinkartoffeln

CHF 48

Süsser Abschluss
Karamellierter Apfel
mit Blutorangensorbet

CHF 18