



BärnerBär-Empfehlungen des Monats

BÄRNERBÄR SPEZIALITÄTEN

Kastaniencrèmesuppe
mit gebratenen Speckstreifen
(Schweiz)
CHF 16

Grapefruit-Carpaccio mit
Bresaolarosetten (Italien)
an Baumnussöl
CHF 29

Jakobsmuscheln (Frankreich)
glasiert mit Trüffelbutter
auf Blattspinat
CHF 29

BÄRNERBÄR FLÜSTERTÜTEN

Crêpe gefüllt mit Winterspinat
und Fetaserviert mit Marktgemüse
und Salzkartoffeln
CHF 39

Saltimbocca vom Goldbrassenfilet (Türkei)
auf Rahmsauerkraut mit Steinpilzen
serviert mit Safranrisotto
CHF 49

Mistkratzerli (Frankreich) aus dem Ofen
an Chili-Salbeiöl mit Knoblauch serviert
mit Marktgemüse «Büner» und Bratkartoffeln
CHF 46

Grilliertes Steak vom
Rindsentrecôte (Argentinien)
mit Estragon-Nussbutter serviert
mit Wintergemüse und Bärner frites
CHF 51

Schweinsfiletmédallons mit Speck (Schweiz)
und Gorgonzola serviert mit Wintergemüse
und Butternudeln
CHF 48

Süßer Abschluss
Zimt-Panna cotta mit Beerencocktail
CHF 18