



# 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 31**

## 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**

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

Süsser Abschluss  
Zimt-Panna cotta mit Beerencocktail  
**CHF 18**