

**HOTEL | BÄREN**

HERZLICH WILLKOMMEN IM  
**RESTAURANT & HOTEL**  
**BÄREN**



# TRADITIONELLES TRIFFT MODERNE

## ZUM EINSTIEG IN DIE GAUMENFREUDEN

Randencarpaccio mit Ziegenkäse, Orangenkaviar, Babyleaf-Salat und Nussbrotchip  CHF 18.00

### Klassisch & Bärenstark

Tatar vom Prime Beef mit zweierlei knusprigem Toastbrot

70gr	CHF 22.00
140gr	CHF 34.00
200gr	CHF 45.00

Mit Whisky oder Cognac verfeinert CHF 4.00

Die 200 g-Portion bereiten wir Ihnen frisch am Tisch nach Ihrem Gusto zu.  
Tatar kann man auch mit glutenfreiem Brot geniessen.

## KNACKIG-FRISCHE SALATE

Winterlicher Babyleaf-Salat mit Orangenfilets und karamellisierten Nüssen   CHF 12.00

Gemischter Salat mit Sprossen  CHF 14.50

Nüsslisalat an Kürbisdressing, gehacktem Ei, Speck und Brotcroûtons  CHF 16.50

## SEIDIG, SAMTIG, SCHAUMIG

Klassische Kürbiscremesuppe mit würzigen Kernen  
Kürbiskernöl und seinem Püree



CHF 13.50

Tagessuppe: gerne informiert Sie unser Mitarbeiter

CHF 10.00

## VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Safranrisotto mit knusprigem Federkohl Randenschaum  
und Parmesanchip



CHF 29.00

Rosenkohl-Schupfnudeln mit im Ofen geschmortem  
Kürbis und Herbsttrompeten



CHF 28.00

## AUS SEE, FLUSS UND MEER

Zander im Lardomantel an Beurre blanc mit Dillöl  
Cremige Polenta und Speckbohnen

CHF 39.00

Hausgemachte Egliknusperli im Pankomantel  
mit Kräuterkartoffeln und Tartarsauce

CHF 35.00

## VON DER WEIDE

Klassisches Chateaubriand „flambé“ pro Person CHF 69.00  
mit Sauce Béarnaise, feinem Gemüse und knusprigen Pommes,  
am Tisch flambiert, ab 2 Personen, in 2-Gängen serviert

Rosa gebratenes Lammrack im Kräutermantel an Portweinjus  
Safranrisotto und Speckbohnen CHF 42.00

Duett vom Schweizer Kalb  
Filet und geschmortes Kalbskopfbäggli mit  
Kartoffelmousseline und Ofen-Wurzelgemüse CHF 54.00

Geflügel-Involtini gefüllt mit Pilzen an cremiger Polenta  
und Speckbohnen CHF 39.00

Kalbs-Cordon bleu „Bären“  
mit Bauernschinken und gereiftem Greyerzer  
serviert mit Marktgemüse und Pommes frites CHF 45.00

Irische Rindsfiletspitzen "Stroganoff"  
mit feinen Tagliatelle CHF 46.00

BBQ-Burger mit 200g Schweizer Rindfleisch  
im Brioche Bun mit Cheddar, Speck, Tomaten,  
marinierten roten Zwiebeln und Essiggurke CHF 29.00  
mit knusprigen Pommes frites CHF 33.00

## DESSERTS FÜR SÜSSE MOMENTE

Duett von der weissen und dunklen Schokolade  
Weisses Schokoladenglace  
und dunkles Schokoladenmousse mit Sauerkirschen CHF 16.00

Bratapfel mit Marzipan, Tonka-Vanillecreme  
und Zimt Panna cotta CHF 17.00

## COUPES, GLACE & SORBETS

Coupe Nesselrode CHF 14.50  
Vanilleglace, Vermicelles, Meringues und Rahm

Gerührter Eiskaffee nach Bärenart CHF 12.00

Dänemark gross CHF 12.50  
mit hausgemachter Schoggisauce klein CHF 8.50

Bären Coupe CHF 13.50  
(Stracciatella, Vanille, Rahm, Karamellsauce und Krokant)

Colonel (Vodka), Apfel (Calvados),  
Zwetschge (Vieille Prune), Williams (Vieille Poire) CHF 13.50

Vanille, Mocca, Erdbeere, Caramel,  
Schoggi und Stracciatella pro Kugel CHF 4.00

Zitrone, Birne, Zwetschge, Apfel    
Mango pro Kugel CHF 4.00

Rahmzuschlag CHF 2.00

## UNSERE LIEFERANTEN

Fleisch	Strässle Suhr Traitafina, Lenzburg Bianchi, Zufikon
Fisch	Bianchi, Zufikon
Gemüse	Forster Früchte und Gemüse, Pfaffnau Christian Fischer, Suhr
Brot und Backwaren	Bäckerei Jowa & Hiestand
Kolonialware	Saviva

## DEKLARATION

Kalbfleisch (Cordon bleu)	Schweiz
Kalbsfilet	Schweiz
Kalbskopfbäggli	Niederlande
Schinken & Speck	Schweiz
Poulet und Truthahn	Schweiz
Rindsfiletspitzen	Irland
Rindsburger	Schweiz
Lamm	Australien / Neuseeland
Zander	Estland
Egli	Island / Estland

## INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER UND VEGETARISCHE ODER VEGANE KOST



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



Glutenfrei

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über Allergene.