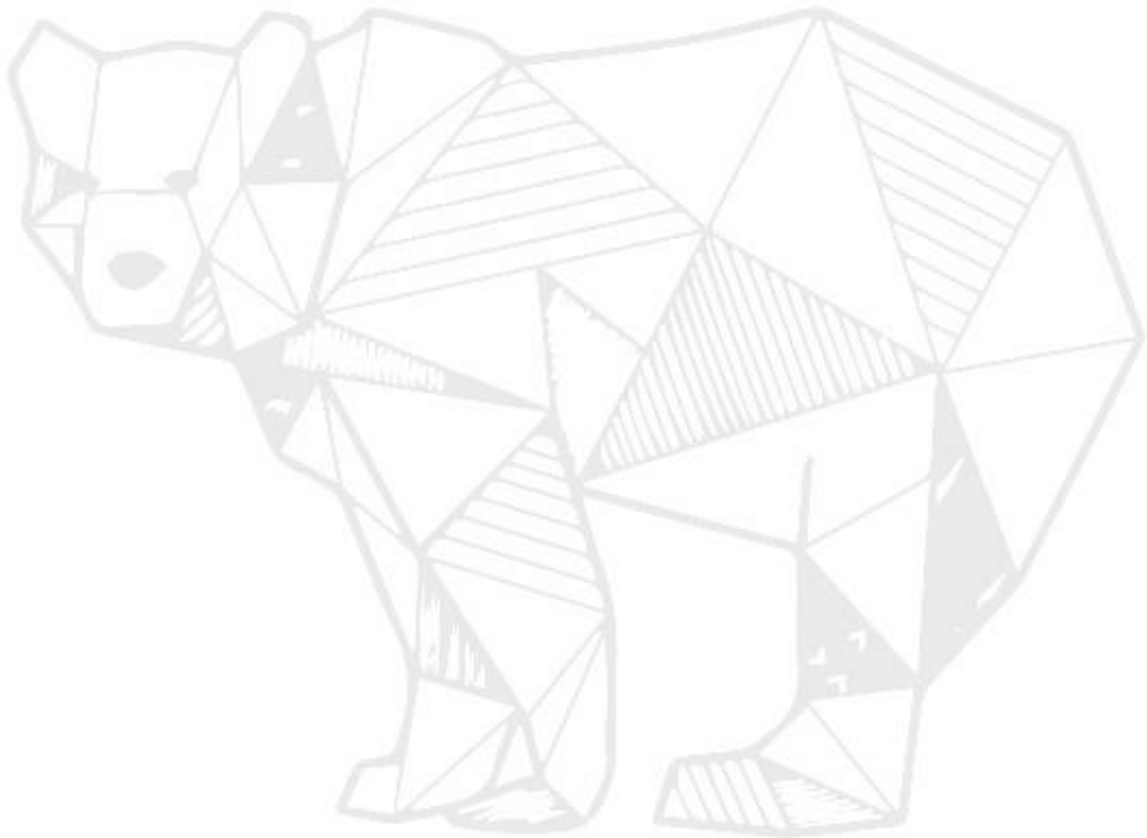




HERZLICH WILLKOMMEN IM
RESTAURANT & HOTEL BÄREN
IN SUHR



Ihr Traditionshaus mit über 250 Jahren Gastfreundschaft



LIEBE GÄSTE

MIT VIEL LIEBE ZUM HANDWERK UND HERZLICHKEIT FREUEN WIR
UNS, SIE HEUTE BEI UNS BEDIENEN ZU DÜRFEN!

WIR LIEBEN ES, WENN MENSCHEN ZUSAMMENKOMMEN UND BEI
GUTEM ESSEN UND GUTEM WEIN SCHÖNE STUNDEN VERBRINGEN
MÖCHTEN.

«KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND. DER EINDRUCK, DEN ER
HINTERLÄSST, IST BLEIBEND.»

-JOHANN W. VON GOETHE

Bärenmenu

AMUSE BOUCHE

VORSPEISE

FLAMBIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE VON SUSANNE KLEMENZ AUS SUHR
ANGERICHTET MIT RANDENCARPACCIO, KARAMELLISIERTE BAUMNÜSSE
UND GEBRATENEN PILZEN

SUPPE

KLASSISCHE KÜRBISUPPE MIT RAHMHAUBE, KÜRBISÖL
UND GERÖSTETE KÜRBISKERNE

ZWISCHENGANG

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE GESCHWENKT MIT RAGOUT VON GESCHMORTEN
HIRSCHBÄGGLI, KRÄFTIGE WILDJUS, PREISELBEEREN, FEDERKOHL UND ZITRONE

HAUPTGANG

ROSA GEBRATENE REHRÜCKENMEDAILLON IM SPECKMANTEL MIT WILDJUS
SERVIERT MIT KÜRBIS-KARTOFFELPÜREE, ROSENKOHL, GLASIERTE RANDEN

DESSERT

MARRONI-PANNACOTTA MIT ZWETSCHGENKOMPOTT
UND MAGENBROT-CRUMBLE

MENU 5 GANG	114
MENU 4 GANG	98
MENU 3 GANG	82

Vorspeisen

BUNTER «BÄRENSALAT» 15
 BUNTER BLATTSALAT AN HAUSDRESSING OHNE HIRSCHROHSCHINKEN 13
 MIT TRAUBEN, KARAMELLISIERTEN BAUMNÜSSEN UND HIRSCHROHSCHINKEN



GEMISCHTER SALAT 13
 ASSORTIERTE SALATE, WAHLWEISE AN HAUS-, FRENCH- ODER
 ITALIAN-DRESSING

NÜSSLISALAT 15
 MIT FRENCH DRESSING, GARNIERT MIT EI, SPECK OHNE SPECK 13
 UND BROCCHÉ

RINDSTATAR VOM PRIME BEEF 70G 25
 KLASSISCHES RINDSTATAR MIT KLASSISCHER GARNITUR, 140G 35
 TOASTBROT, SALZBUTTER UND HAUSGEMACHTER CHILIPASTE 200G 48
 AUF WUNSCH VERFEINERT MIT WHISKEY ODER COGNAC, AUFPREIS 4

HIRSCHCARPACCIO 21
 HIRSCHCARPACCIO GARNIERT MIT PILZEN, ALS HAUPTGANG 34
 KARAMELLISIERTEN BAUMNÜSSEN,
 SALATBOUQUET UND GEHOBELTEM KÄSE

FLAMBIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE AUS SUHR 19
 FLAMBIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE VON SUSANNE KLEMENZ AUS SUHR
 ANGERICHTET MIT RANDENCARPACCIO, KARAMELLISIERTEN BAUMNÜSSEN
 UND GEBRATENEN PILZEN

KLASSISCHE KÜRBISSUPPE 14
 SERVIERT MIT RAHMHAUBE UND OHNE RAHM 12
 SEINEM ÖL UND KÜRBISKERNEN



Signature Dish

CHATEAUBRIAND AB 2 PERSONEN

GENIESSEN SIE UNSEREN RINDSFILETKLASSIKER,
DIREKT AM TISCH FÜR SIE FLAMBIERT UND TRANCHIERT!

SERVIERT MIT GEMÜSE IN ZWEI GÄNGEN!
WÄHLEN SIE PRO GANG IHRE STÄRKEBEILAGE UND SAUCE.

250G RINDSFILET PRO PERSON	65
----------------------------	----

BEILAGEN

POMMES FRITES / PILZ RISOTTO /
BUTTERNUEDELN / KÜRBIS-KARTOFFELPÜREE

SAUCEN

SAUCE BÉARNAISE / PFEFFERSAUCE / ROTWEINJUS

Jetzt Wird Es Wild!

REHSCHNITZEL «MIRZA» 44

SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI, ROTKRAUT,
GLASIERTE MARRONI, ROSENKOHL UND PREISELBEERRAHMSAUCE

HIRSCHPFEFFER «HUBERTUS» 38

KLASSISCHES HIRSCHPFEFFER MIT SPECK, ZWIEBELN, PILZEN UND
BROTCROÛTONS, SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI,
ROTKRAUT, APFEL MIRZA, GLASIERTE MARRONI UND ROSENKOHL

REHRÜCKENMEDAILLONS IM SPECKMANTEL (150G) 59

SERVIERT MIT KÜRBIS-KARTOFFELPÜREE, ROSENKOHL,
GLASIERTE RANDEN UND WILDJUS

HERBSTLIEBE OHNE WILD 34

HAUSGEMACHTE SPÄTZLI, SERVIERT MIT ROTKRAUT, ROSENKOHL,
APFEL MIRZA, GLASIERTE MARRONI, OFENKÜRBIS UND RAHMWIRSING

REHRÜCKEN FLAMBÉ AB 2 PERSONEN

GENIESSEN SIE DEN HERBSTKLASSIKER AM STÜCK GEGART & DIREKT BEI IHNEN
AM TISCH FLAMBIERT & TRANCHIERT!

170 G REHRÜCKEN PRO PERSON 65

BEILAGEN

SERVIERT MIT SPÄTZLI, ROTKRAUT,
ROSENKOHL, APFEL MIRZA,
MARRONI, OFENKÜRBIS
UND RAHMWIRSING

SAUCE

SERVIERT MIT WILDRAHMSAUCE

Hauptgerichte

KALBS-CORDON BLEU GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND GREYERZER SERVIERT MIT POMMES FRITES UND MARKTGEMÜSE	44
RINDSFILETWÜRFEL STROGANOFF SERVIERT MIT BUTTERNUEDELN	43
KLASSISCHES KALBS-WIENERSCHNITZEL SERVIERT MIT POMMES FRITES UND PREISELBEEREN	45
BÄREN BURGER 160 GRAMM GRILLIERTES SCHWEIZER RINDFLEISCH-PATTY IM BRIOCHE-BUN, MIT CHEDDAR, SPECK, TOMATE, ESSIGGURKE, ROTEN ZWIEBELN, BBQ-SAUCE UND POMMES FRITES	31
POCHIERTES SAIBLINGS FILET AUS BREMGARTEN AG SERVIERT MIT KÜRBIS-KARTOFFELPÜREE, GLASIERTE RANDEN UND WEISSWEINSAUCE	38
VEGANE KÜRBIS KARTOFFELKNÖDEL SERVIERT MIT ROTKRAUT UND GEBRATENEN PILZEN	32
SÄMIGES PILZ RISOTTO GARNIERT MIT OFENKÜRBIS UND GEHOBELTER KÄSE	28



Deklaration & Allergene

DEKLARATION UNSERER PRODUKTE

WIR BEZIEHEN ALLE UNSERE FLEISCH- UND FISCHPRODUKTE VORWIEGEND AUS DER SCHWEIZ. IN AUSNAHMEFÄLLEN KÖNNEN UNSERE PRODUKTE AUCH AUS ANDEREN LÄNDERN BEZOGEN WERDEN. NACHFOLGEND DIE AUFLISTUNG:

FLEISCH & FISCH

RINDSTATAR:	SCHWEIZ
KALB:	SCHWEIZ
POULET:	SCHWEIZ
RINDSFILET:	AUSTRALIEN*
WILD:	ÖSTERREICH
HIRSCHPFEFFER:	DEUTSCHLAND
SAIBLING:	BREMGARTEN, SCHWEIZ

BACKWAREN

TISCHBROT:	SCHWEIZ
BUTTERGIPFEL:	SCHWEIZ
TOASTBROT:	SCHWEIZ
GLUTENFREIES BROT:	SCHWEIZ

*KANN MIT HORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERND UND ANTIBIOTIKA ERZEUGT WORDEN SEIN.

ALLERGENE

DIE GESUNDHEIT UNSERER GÄSTE LIEGT UNS SEHR AM HERZEN. DESHALB IST ES UNS EIN GROSSES ANLIEGEN, DASS WIR SIE MÖGLICHST UMFASSEND ÜBER DIE INHALTSSTOFFE UNSERER GERICHTE INFORMIEREN KÖNNEN. UNSER FACHPERSONAL GIBT IHNEN JEDERZEIT AUSKUNFT UND BIETET IHNEN GERNE EINE ALTERNATIVE AN.

Aktuelles

POULETFLÜGELI HIT



GENIESSEN SIE UNSERE POULETFLÜGELI SERVIERT MIT POMMES IN UNSEREM RUSTIKALEN SUHRESTÜBLI. DAZU PASSEND EIN FELDSCHLÖSSCHEN HOPFENPERLE?

SIND SIE AUF DER SUCHE NACH EINER PASSENDEN LOCATION?



EGAL OB EINE FIRMENFEIER, FAMILIENFEIER, GEBURTSTAGSSESSEN, HOCHZEITEN ODER FIRMENSEMINARE – WIR SCHAFFEN DAS PERFEKTE ANGEBOT FÜR IHRE WÜNSCHE.

TEAMMITGLIED WERDEN!



WIR SUCHEN AUSHILFEN AUF STUNDENLOHNBASIS. HAST DU LUST, MIT UNS VIELE GÄSTE ZU BEGEISTERN? DANN GEHÖRST DU VIELLEICHT SCHON BALD ZU UNSEREM TEAM! AUCH OHNE ERFAHRUNG FREUEN WIR UNS AUF DEINE BEWERBUNG. MAIL AN:

BK@AARGAUHOTELS.CH

FOLLOW US!



FOLLOW US ON OUR INSTAGRAM ACCOUNT AND STAY UP TO DATE