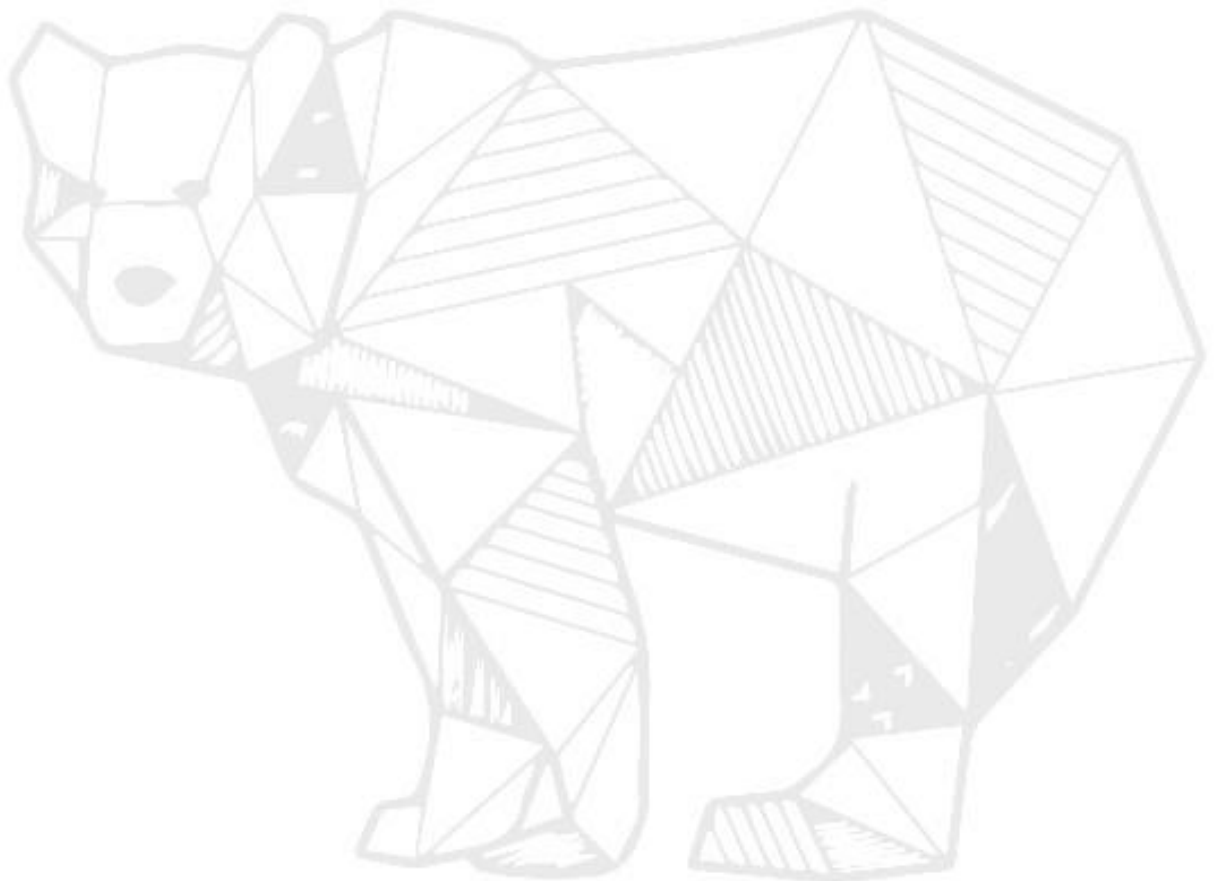


HOTEL | BÄREN

HERZLICH WILLKOMMEN IM
RESTAURANT & HOTEL
BÄREN



TRADITIONELLES TRIFFT MODERNE

ZUM EINSTIEG IN DIE GAUMENFREUDEN

Rehterrine mit Waldorfsalat
Cumberlandsauce und grünem Apfelgel CHF 19.00

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 Hauptgangportion bereiten wir Ihnen frisch am Tisch nach Ihrem Gusto zu.
Tatar kann man auch mit glutenfreiem Brot geniessen.



KNACKIG-FRISCHE SALATE

Herbstlich bunter Blattsalat mit gekochtem Ei  
Kürbiskernen und unserem feinen Hausdressing CHF 11.00

Gemischter Salat mit Sprossen  CHF 13.50

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

Das Beste vom Wild, nur ohne Fleisch mit Spätzli
und Pilzrahmsauce  CHF 32.00

Kürbisravioli mit cremigen Steinpilzen,
Randen-Schalottenconfit und Wildkräutern  CHF 34.00

AUS SEE, FLUSS UND MEER

Skrei (Winterkabeljau) mit Pommerysenkruste
auf Kräuterrisotto und Rahmwirz CHF 38.00

Hausgemachte Egliknusperli im Pankomantel
mit Kräuterkartoffeln und Tartarsauce CHF 35.00

VOM JÄGER

Klassischer Rehrücken „flambé“
am Knochen gegart mit Brombeersauce
am Tisch flambiert
ab 2 Personen, wird in 2-Gängen serviert pro Person CHF 65.00

Saftiger Hirschpfeffer mit Silberzwiebeln und Speck CHF 36.00

Rehschnitzel „Mirza“ mit Preiselbeerrahmsauce CHF 43.00

Wildschwein-Cordon bleu gefüllt mit Landrauchschinken,
Camembert und Preiselbeeren CHF 40.00

Zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen
hausgemachte Spätzli, Rotkraut und herbstliche Garnituren

VON DER WEIDE

Saltimbocca vom Kalb mit Kräuterrisotto
und herbstliche Marktgemüse CHF 41.00

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
mit knusprigen Pommes frites CHF 29.00
CHF 33.00

DESSERTS FÜR SÜSSE MOMENTE

Hausgemachtes Karamellköpflli mit Fruchtsalat und Rahm CHF 12.50

Vermicelles mit Meringue und Rahm CHF 11.50
klein CHF 8.50

COUPES, GLACE & SORBETS

Coupe Nesselrode CHF 14.50
Vanilleglace, Vermicelles, Meringues und Rahm

Gerührter Eiskaffee nach Bärenart CHF 10.50

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, Mango,  
Apfel und Himbeere 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 / Transgourmet

DEKLARATION

Kalbfleisch	Schweiz
Schwein (Landrauchschinken, Schinken & Speck)	Schweiz
Rindsfiletspitzen	Irland
Frischwild	Deutschland / Österreich
Wildschwein	EU
Wildterriner	EU
Rindsburger	Schweiz
Skrei (Winterkabeljau)	Norwegen

INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER UND VEGETARISCHE ODER VEGANE KOST



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



Glutenfrei

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über Allergene.