

# Menüvorschläge

Geschätzter Gast

---

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menüvorschläge überreichen zu dürfen. Sie werden darin einen Überblick über unser Angebot und unsere Möglichkeiten finden.

Auf Bankett-Essen können wir leider **keine Kreditkarten** akzeptieren, wir danken für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserem Gasthaus

## Partyservice

Sie planen einen Anlass an einem besonderen Ort?  
Gerne liefern wir Ihnen Speis und Trank.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF)

Gasthaus zum Bären  
Getty und Hans Kistler-Bitter

Telefon 062 876 11 37  
Telefax 062 876 11 49  
[www.baeren-boezen.ch](http://www.baeren-boezen.ch)



## Unsere Lieferanten

---

### Fleisch:

Metzgerei Bernet, Obermumpf

### Herkunft der verschiedenen Fleischsorten:

Geflügel: Ungarn, Schweiz,

Kalbsfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch: Schweiz, Lammfleisch: Neuseeland

### Salat und Gemüse:

Walternhof, Familie Heuberger, Bözen

### Glace und Sorbet:

iGelati, sowie diverse hausgemachte Spezialitäten

### Bier:

Brauerei Feldschlösschen, Rheinfelden

### Wein:

Der bekannte «Bözer» wird vor allem von Peter Büchli, Effingen und Daniel Pfister, Elfingen geliefert. Weitere Spezialitäten von Werner Pfister, Lindenhof Bözen und Daniel Fürst, Hornussen. Neben den gängigen Weinsorten aus der Region bieten wir Ihnen auch andere Weine an. Verlangen Sie unsere Weinkarte.

### Destillate:

Marc und Grappa, Peter Büchli, Effingen

Hauseigene Destillate: Berner Rosen, Gravensteiner, Chrüter, Kirsch und Röteli

Sorgfältig geerntet aus 50-jährigen Hochstämmen und gekeltert bei Familie Schwaller, Gipf-Oberfrick.

## Kleinigkeiten zum Aperitif

---

Nüssli, Pommes Chips	pro Person 1.50
Kleine hausgemachte Schinkenrollen	pro Person 3.50
Hausgemachte Schinkengipfeli	pro Person 5.00
Verschiedene Gemüse mit 2 verschiedenen Dip-Saucen	pro Person 3.50

## Suppen

---

Bouillon mit Gemüseeinlage und Sherry	7.50
Tomatencrème-Suppe	7.50
Kürbiscrème-Suppe	7.50
Lauchcrème-Suppe	7.50
Minestrone	7.50

## Salate

---

Grüner Salat an Hausdressing	7.20
Gemischter Salat an Hausdressing	8.90
Kleiner «Buure-Salat» (Verschiedene Salate mit Speck, Brotwürfeli und Wachtelei garniert)	10.50
Nüsslissalat mit Speck, Brotwürfeli und Ei garniert (Saison)	12.50
Tomaten-Mozzarella Salat «Caprese»	10.50

## andere Vorspeisen

---

Pastetli an feinem Pilzragout	10.50
Melonen mit Fricktaler Rohschinken	12.50
Geräuchertes Forellenfilet an Merrettich-Schaum-Sauce	13.50

**Bei allen Menus sind zwei Beilagen sowie die Gemüse garnitur im Preis inbegriffen.  
Gesellschaften bitten wir, nach Möglichkeit, nur ein Menü auszuwählen. Besten Dank.**

## Hauptspeisen (ab 10 Personen)

---

Buurehamme im Brotteig mit 5 verschiedenen Salaten	28.50
Schweinsfilet-Medaillons an hausgemachter Pilzrahmsauce	35.00
Schweinsgeschnetzeltes an feiner Pilzrahmsauce	28.00
Schweins-Rahmschnitzel vom Nierstück	26.00
Schweinssteak an rassiger Pfeffersauce	29.00
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter	29.00
Aargauer Sonntagsbraten, feiner Braten vom Schwein, gespickt mit Fricktaler Zwetschgen, Rotweinsauce	29.00
Hausgemachtes Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Gruyère und saftigem Schinken	30.00
Riz Casimir an feiner Curry Rahmsauce (Pouletgeschnetzeltes) mit Butterreis und Früchten und Mandelsplitter garniert	23.00
Kalbssteak aus dem Fricktal an sämiger Morchelsauce	44.00
Kalbs-Rahmschnitzel	31.00

Fricktaler Kalbsbraten mit Bratenjus	37.00
Roastbeef an Sauce Bernaise	36.00
Rindsentrecote mit hausgemachter Kräuterbutter	38.00
Butterzartes Rindsfilet an feiner Blauburgundersauce	48.00
Lammrückenfilet an Knoblauchkräuter-Sauce	36.00
Deux-Filet - Zarte Medaillons vom Schwein und Rind serviert mit raffinierten Saucen	45.00

## Beilagen nach Wahl

---

Knöpfli, Pommes-Frites, Rösti-Kroketten, Nudeln, Reis, Hausis Gratin  
Gemüse garnitur saisongerecht zusammengestellt

## Feine Fondues

---

### Fondue Chinoise

Schweins-, Rinds-, Kalbs- und Pouletfleisch  
mit hausgemachten Saucen, Pommes-Frites und Reis 39.00

Käse-Fondue mit allem drum und dra 26.00

## Bäre-Special Menü

---

### Gemischte Saisonsalate

### Hors d'e Oeuvre Teller -

Pasteten, Rauchlachs und Rohschinken schön garniert

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce und

Kalbsbraten an Bratensauce

dazu hausgemachter Gratin und Gemüse garnitur 60.00

## Spaghetti-Bufferet

---

Spaghetti mit Bolognese-, Carbonara-, Pesto- und Tomatensauce, Reibkäse 26.00

## Speziell in der Bäre-Schür

---

**Fondue Chinoise am Meter**, ein tolles Erlebnis für Geschäftsessen, Geburtstage, Hochzeiten etc.

Bitte bei Frau Kistler melden.

## Dessert

---

Brännli Crème mit Rahm	8.50
Caramelchöpfli nach Hausis Art	8.00
Vanilleglace mit heissen Himbeeren und Rahm	9.50
Frischer Fruchtsalat hausgemacht	9.00
Zimtparfait an feiner Zwetschgensauce	10.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	9.50

## Aus unserer Hausbäckerei

---

Vacherin-Eistorte	8.80
Gemischtes Dessertbuffet pro Person	15.00
Käseteller aus verschiedenen Käsesorten	14.00

**Unsere Desserts werden für Sie frisch zubereitet, deshalb gelten diese Vorschläge  
Nur auf Vorbestellung. Wir danken für Ihr Verständnis.**