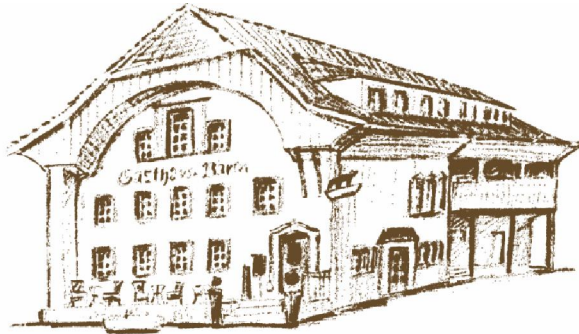


**Herzlich Willkommen
im**



BÄREN

O B E R B I P P

**Wir arbeiten und kochen mit saisonalen Produkten, unser
Weinkeller ist fein und für jeden ist etwas dabei.
Für Bankette und andere Feste sind wir immer zu haben, sie dürfen gerne
Fragen.**

**Wir wünschen Ihnen einen
wunderbaren Aufenthalt, sagen herzlichst Danke und freuen uns auf bald.**

Ihr Bären-Team

BÄREN

O B E R B I P P

Zum Apéro

Bären-Plättli zum teilen

Speck, Rohschinken, Käse, Gurke, Tomaten, Foccacia

16.50

oder

Bären-Flammkuchen

mit Speck, Schinken und Sauerkraut

17.00

Unsere Vorspeisen

Grüner Salat

mit Croûtons und Kernen an Hausdressing

7.50

Gemischter Salat

mit Croûtons und Kernen an Hausdressing

9.50

Nüsslersalat

mit Ei, Speck, Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl

12.00

Warmes Chili Sauerkraut

mit Serrano -Schinken

11.50

Randen-Carpaccio

mit Feldsalat, Brie mit Feigensenf, Orangen und gerösteten Pinienkernen und Speck-Chips

14.50

Marinierter Lachs

an einer Dill-Senfauce und Mango-Gurkensalat

17.50

Tatar

auf Wunsch pikant serviert mit seinen klassischen Komponenten

19.50

Unsere Suppen

Feine Sauerkrautsuppe

mit Kürbiskernen und Kümmel dazu Mostbröckli-Chips

9.50

Randensuppe

mit einer Brise Zimt und Arnis, dazu Sprossen und Frischkäse

9.50

Unsere Cordon Bleu vom Schwein 300g

mit Speck und Gruyère gefüllt 29.00
serviert mit Pommes Frites und saisonalen Gemüse

mit Raclette und Bauern Schinken gefüllt 29.00
serviert mit Pommes Frites und saisonalen Gemüse

mit Serrano Schinken und Taleggio Käse gefüllt 29.00
serviert mit Pommes Frites und saisonalen Gemüse

**Gerne servieren wir unsere Cordon Bleu mit Kalbfleisch(Wartezeit 20min)
+10.00 CHF**

Unser Bären Cordon Bleu vom Schwein 450 g 39.50
sie dürfen sich die Füllung selber zusammen stellen
serviert mit Pommes Frites und saisonalen Gemüse

FLEISCH

Geschmornte Lammhaxe (8h auf niedrige Temperatur gegart) 28.00
auf Berner Rösti und kleinem Gemüse

Wienerschnitzel vom Kalb 31.00
mit lauwarmen Kartoffelsalat im Weggli-Glas serviert, dazu Preiselbeeren

Brasatto di Manzo 26.50
in feiner Barolo Sauce und Rosmarin Bratkartoffeln

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 34.50
an sämiger Champignonrahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse

Hamburger Rossini 38.00
mit Kartoffel-Galetten, gebratene Entenbrust und Entenleber
mit karamellisierten Apfelingeln

Bären-Burger mit 200g Rindfleisch 100% 19.50
mit Speck, Käse und Pommes frites **oder**
mit Chilikraut Speck und Pommes frites

Gebratene Maispoularde 24.50
auf Randenrisotto an einer Rosmarinjus

Unser Fisch

Meerwolf auf „Schönli“-Rahmsauerkraut mit Safran 29.00
serviert im Blätterteigkissen, knuspriges vom Rohschinken und
Gemüsebeilage

Eglifilets „Meunière“ 29.50
im Butter gebraten, serviert mit Salzkartoffeln, Mayonnaise
und Kirschtomatenragout

VEGETARISCH

Randen-Risotto mit Ziegenkäse überbacken	23.50
Gemüsestrudel mit Pesto	21.00

Hausgemachte Flammkuchen

Flam Classique Crème fraîche, Speck, Zwiebeln	14.00
Flam Gratinée Crème fraîche, Speck, Zwiebeln mit Gruyere überbacken	15.00
Flam au Taleggio Crème fraîche, Speck, Zwiebeln mit Taleggio Käse	15.00
Bären Flam Crème fraîche, Sauerkraut, Speck und Schinken	17.00

HAUSGEMACHTE DESSERT

Berner Süssmostcreme mit Rahm	8.50
Vermicelle mit Meringues und Rahm	8.50
Coupe Nesselrode mit Meringues, Vanilleglace und Rahm	8.50
Café Gourmand die kleine süsse Überraschung mit einem Espresso serviert	13.00

...Glace und Coupé fragen sie nach unserer Dessertkarte!

Deklaration: Unser Fleisch/Fisch

Rind	Schweiz
Meerwolf:	Zucht/EU
Egli	Polen
Felchen	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Wurstwaren:	Italien, Schweiz, Spanien
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz*1
Pouletnuggets	Schweiz*1
Ente	Frankreich*1
Lamm	Australien*2

Wir verwenden für unsere Speisen ausschliesslich edle Fleischstücke wie Entrecote, Schweinsnierenstück, Kalbseckstück und Kalbsnierenstück.

*1 Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

*2 Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

Frühstücksbuffet für Geniesser

Montag bis Freitag ab 07:00 Uhr bis 10:00 Uhr und

Samstag/ Sonntag ab 08:00 Uhr bis 10:00 Uhr.

*Reservation erwünscht: **Kinder bis 12J. 1.- pro Altersjahr / Erwachsene 15.-***

Öffnungszeiten der warmen Küche:

Montag bis Freitag, 11:30 Uhr bis 13:45 Uhr und 18:00 Uhr bis 21:45 Uhr

Samstag, 18:00 Uhr bis 21:45 Uhr

Sonn- und Feiertage, 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Bestellungen wie Flammkuchen und Tagesmenüs über die Gasse -20%

Allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen für Ihre und unsere Sicherheit:

Über Allergene- Inhaltsstoffe gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft. Wir sind für Ihr Wohl besorgt und versuchen auch spezieller Kost gerecht zu werden, fragen Sie uns danach. Wir können jedoch Spuren von Nüssen, Weizen und Lactose usw. nicht 100% ausschliessen.