

BÄREN im Herbst



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, 17:30 Uhr bis 21:45 Uhr

Sonn- und Feiertage, 11:30 Uhr bis 20:30 Uhr

Kleine Karte MO-SA 21:45 Uhr bis 22:30 Uhr

Bestellungen wie Pizzen 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.

BÄREN
O B E R B I P P

Herbstliche Empfehlungen

VORSPEISEN

Nüsslersalat	12.00
mit Ei, Speck, Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	
Sämige Kürbisschaumsuppe	8.50
mit Kürbiskernöl	

HAUPTGÄNGE

Gespfeffer „Jäger Art“	28.50
traditionell mit Speck, Champignons und Brotwürfeli, Silberzwiebeln, Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni	
Rehschnitzel „Mirza“	32.50
zarte Rehschnitzel mit Preiselbeerapfel und Trauben, dazu feine Wildrahmsauce, Knöpfli und Wildgemüse	
Frischling-Krone	29.50
in herbstlicher Aufmachung mit Pilzrahmsauce, Schupfnudeln und Wildgemüse	
Suure Mocke	24.00
mit Knöpfli und Herbstgemüse	

Fondue Chinoise ab 2 Personen

mit frischem, von Hand geschnittenem Rindsentrecote und Schweinsnierstück,
Pommes frites und grüner Salat in der Schüssel

Sauce: Curry, Knoblauch, Cocktail, Mixed Pickles

Pro Person a 220g Fleisch

39.00


Pro 100g Fleisch zusätzlich

8.00

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	7.50
Gemischter Salat mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	9.50
Sauerkrautcremesuppe mit Buurehamme-Würfelchen	8.50
Portion Rahm- Sauerkraut wahlweise mit Apfel oder Chili	10.00
Tatar auf Wunsch pikant serviert mit den klassischen Garnituren	19.50

BEI UNSEREN GÄSTEN SEHR BELIEBT

	-Cordonbleu mit feinstem Bauernschinken	
	ca. 400g	ca. 200g
vom Kalb	39.50	34.50
vom Schwein	29.50	24.50
mit Raclettekäse oder Taleggio serviert mit Pommes frites und Gemüse		
Cordonbleu Kalb „HIT“	42.50	36.50
<i>mit unserem Liebling Taleggio, Zwiebeln und Speck</i>		
<i>Da wir jedes Cordonbleu frisch für Sie zubereiten, kann es zu längeren Wartezeiten kommen. Für Ihr Verständnis danken wir Ihnen schon im Voraus.</i>		

UNSERE KLASSIKER

FLEISCH

Saftiges Entrecôte	39.50
Serviert im Pfännli mit hausgemachter café de paris, Kadi super frites und kleiner Gemüsebeilage	
Wienerschnitzel vom Kalb im Butter gebraten	31.00
serviert auf klassischem Kartoffelsalat	
Edles Kalbsschnitzel vom Eckstück an Champignonrahmsauce	34.50
serviert mit Tagliatelle und Gemüsebeilage	
vom edlen Schweinsnierstück	26.50
Zartes Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art vom Eckstück	34.50
an sämiger Champignonrahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse	
vom edlen Schweinsnierstück	26.50
Kalbsleberli am eigenen Jus	27.50
mit Butterrösti und Gemüse	

Geflügel

Pouletspiess Oriental	28.50
mit Banane und frischer Ananas, serviert an roter Currysauce, Reis und Gemüse	
Pouletbrust	24.50
serviert auf gebratenem Gemüse	

FISCH

Meerwolf auf „Schöni“-Rahmsauerkraut mit Safran	29.00
serviert im Blätterteigkissen, knuspriges vom Rohschinken und Gemüsebeilage	
Eglifilets	29.50
im Butter gebraten, serviert mit Salzkartoffeln, Mayonnaise und Kirschtomatenragout oder gebacken im leichtem Bierteig	

VEGETARISCH

Saisonaler Gemüseteller serviert mit Pilzpastetchen	25.50
Risotto mit Sauerkraut, Apfel und Preiselbeeren	23.50
Gemüserösti mit Kirschchromatenragout und Kräuter- Sauerrahm	23.50
Rotes Currygemüse im Reisring serviert	23.50

Unser Saucenangebot für alle Saucenliebhaber

Sie dürfen nach Ihrer Lust und Laune eine Sauce, unabhängig der Empfehlung für Ihr Fleischgericht frei auswählen.

Wir offerieren Ihnen folgende Auswahl:

Champignonrahmsauce, Rosmarinjus, Kräuterbutter, Cafe de Paris, Chimichurri

Deklaration:	Unser Fleisch/Fisch
	Rind : Schweiz
	Meerwolf: Zucht/EU
	Egli Polen
	Felchen Schweiz
	Kalbfleisch: Schweiz
	Würstwaren: Italien, Schweiz, Spanien
	Schwein : Schweiz
	Pouletfleisch: Schweiz*1
	Pouletnuggets Schweiz*1
	Ente Frankreich*1
	Lamm Australien*2

Wir verwenden für unsere Speisen ausschliesslich edle Fleischstücke wie Entrecote, Schweinsnierstück, Kalbseckstück und Kalbsnierstück.

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

*2 Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

Einfache Klassiker	
Tatar	31.50
auf Wunsch pikant serviert mit den klassischen Garnituren	
Zvieri-/Znuniteller oder zum Apéro	16.50
mit Fleisch und Käse	
Bären-Burger mit 200g Rindfleisch 100%	19.50
mit Speck, Käse und Pommes frites oder mit Chilikraut Speck und Pommes frites	
Fleischkäse	18.50
gut gebraten mit Spiegelei und Pommes frites mit Gemüse + 5.-	
Edles Schweinsschnitzel vom Nierstück paniert	19.50
mit Pommes frites mit Gemüse + 5.-	
Bären-Flammkuchen	17.00
mit Speck, Schinken und Sauerkraut	
Portion Pommes frites	7.50
Eingeklemmtes	6.00
nach Lust und Laune (Salami, Beinschinken, Fleischkäse, Käse oder gemischt = Salami, Schinken und Käse)	
Focaccia	6.50



HAUSGEMACHTE PIZZA `S

All unsere Pizza `s sind hausgemacht

Pizza Margherita Tomaten und Mozzarella	15.50
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella und Schinken	17.50
Pizza Milano Tomaten, Mozzarella, Citterio-Salami und Oregano	17.50
Pizza Picante Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Chilischoten, Oliven, Peperoni und Oregano	22.00
Pizza Bären Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Schinken, Zwiebelringen, Artischocken, getrockneten Tomaten und Oregano	22.00
Pizza Americana Tomaten, Mozzarella, Speck, Ananas, Zwiebeln, Spinat, Mais und Oregano	22.00
Pizza Vegi Tomaten, Mozzarella, Spinat, Artischocken, Mais, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano	19.50
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano	18.50
Pizza di „Schöni“ Tomaten, Mozzarella, Sauerkraut, Speck, Schinken und Oregano	19.50

Pro extra Zutat

+2.00



SPAGHETTI

Portion nature mit Grana padano	10.00
Bolognese mit Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	17.00
Napoli mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	17.00
Arrabbiata mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Oregano und Petersilie	17.00
Amatriciana mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Speck	17.00
Carbonara mit Schinken, Rahm, Zwiebeln, Grana padano, Eigelb und Speck	17.00



HAUSGEMACHTE *DESSERT*

Berner Süssmostcreme mit Rahm	8.50
Hausgemachte Brownies-Coupe mit Vanilleglace, Schokoladensauce und rote Beeren	9.50
Vermicelle mit Meringues und Rahm	8.50
Coupe Nesselrode mit Meringues, Vanilleglace und Rahm	8.50
Brownies 100g	7.00