



## **Menüvorschläge ab Januar 2019**

*(Preisänderungen bleiben vorbehalten)*

### **Liebe Gäste**

In unserem Hotel und Gasthof Bären können wir Ihnen verschiedene Räumlichkeiten anbieten, die für Ihre Anlässe (Familienfest, Kindergeburtstag, Firmenanlass, Weihnachtsessen, Sitzungen, Seminar usw.) zur Verfügung stehen.

Zusätzlich verfügen wir auch über 17 moderne Hotelzimmer, die Sie zu Ihrem Anlass buchen können.

Gern organisieren wir für Sie auch Outdoor-Aktivitäten in unserer näheren Umgebung, wie zum Beispiel grillieren in den verschiedenen Waldhütten im Umland.

Durch unser freundliches und erfahrenes Servicepersonal können Sie Ihren Anlass genießen und sich unbesorgt Ihren Gästen widmen. Es wäre für uns eine grosse Freude, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

Unsere Vorschläge für Menüs und Buffets sind ab 10 Personen vorgesehen.  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

**Mit freundlichen Grüßen**

**Das Bären-Team**

### Vorschläge für Aperohäppchen

Bruschetta mit Rohschinken 3Stk. p. Person mit getrocknete Tomaten und Mozzarella, Oliven	9.50
Focaccia Pizzateig mit Tomatensauce, Oregano, Olivenöl und Meersalz	5.00
Heisse Marroni ( <i>Saisonal</i> ) pro Person 10.00 kombiniert mit weissem, heissem Glühwein 18.00	

### Kalte Häppchen, mind. Bestellung 10 Stk pro Sorte:

Sauerkrautquiche mit Bärenkrebs und Safransauce	4.00
Randenespuma oder Terrine mit Speckchips	2.50
Apfel – Krauterrine mit geräucherter Forelle	3.00
Verschiedene belegte Brötchen	2.90
Crevettencocktail	2.80
Mini Sandwiches gem.	3.00
Mini Pastetchen mit Füllung	2.00
Crackers mit Käsemousse	2.00
5 verschiedene Sachen Veganer, frische Salate und Gemüsechips	10.00

### Warme Häppchen, mind. Bestellung 10 Stk pro Sorte:

Mini Schinkengipfeli	1.90
Kleine Fleischkräpfen mit oder ohne Sauerkraut	3.00
Schinkengipfeli klein	2.80
Arancini mit pikanter Tomatensauce (mit Sauerkraut)	2.80
Sauerkrautsüppchen mit Buurehamme in der Espressotasse	3.00
Randenschaumsüppchen in der Espressotasse	3.00
Solothurner Weinsuppe in der Espressotasse	3.00
Chipolata mit Sauce	2.00
Hamburgerli Mini	3.80
Kleine Kartoffel mit Sauce	2.50
Gemüsekräpfen	3.00
Poulet – Satay mit Dipp	3.00
Gebackener Fisch auf Rahmsauerkraut und Safran	3.50

### Apero Beilagen:

Erdnüssli, Salzstängeli, Pommes Chips	pro Person	2.50
Salzmandeln	100g	3.50
Speckzopf	1kg	20.00
Cruditès (Gemüse und Fruchtstengel mit Quark)	pro Person	6.50
Blätterteiggebäck: 4 verschiedene Sorten	100g	12.00

## **Vorspeisen**

### **Apfel-Sauerkrauterrine**

mit geräucherter Forelle und Lachs,  
blauen Kartoffelchips

14.50

### **Geräucherte Entenbrust**

auf Waldorfsalat mit schwarzer Trüffelvinaigrette

17.-

### **Hausgemachter Entenleberterrine**

auf schwarzen Kirschen, Selleriepüree mit Vanille und  
schwarzen Trüffel, Brioche

21.00

### **Lauwarmer Winterspargelsalat**

serviert mit knusprigen Pouletstreifen und  
Chili-Sauerrahmsauce

15.50

### **Sauerkraut Frischkäsetoast**

mit Parmaschinken und kleinem Blattsalat

15.50

### **Kräuterblini und Salat**

mit Taleggio, Speck und Zwiebeln

13.50

### **Forellen-Toast**

mit rassigem Sauerkrautsalat und kleinem Blattsalat

13.00

### **Geräucherte Forelle**

serviert mit Apfel-Kraut Terrine mit Sauerrahm verfeinert,  
geräuchertem Lachs und blauen Kartoffelchips

14.50

### **Sauerkraut-Käsekuchen** (mit und ohne Bauernschinken)

mit Blattsalat und Hausdressing

11.00

Preise inklusive 7,7% MwSt.

Kirchgasse 3 • 4538 Oberbipp • Tel 032 / 636 60 30 • Fax 032 / 636 60 31 • [www.baeren-oberbipp.ch](http://www.baeren-oberbipp.ch)

**Sauerkraut-Quiche**

mit Bärenkrebs und Safransauce

15.50

**Bruschetta 3Stk.**

Klassisch mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und kleinem Blattsalat

9.50

mit Parmaschinken

14.50

**Grüner Salat**

7.00

**Gemischter Salat**

7.00

**Gebratene Pilze mit Blattsalat**

und Preiselbeer-Vinaigrette

11.00

**Suppen und warme Vorspeisen**

**Consomme**

mit Sherry

8.50

**Randenschaumsuppe**

mit Sauerkraut-Speckstrudel

9.00

**Sämige Solothurner Wysuppe**

mit Gemüsewürfelchen

8.50

**Maiscremesuppe**

mit Entenleberwürfelchen

9.50

**Sauerkrautcremesuppe**

mit Buurehamme- Würfelchen

8.50

Preise inklusive 7,7% MwSt.

Kirchgasse 3 • 4538 Oberbipp • Tel 032 / 636 60 30 • Fax 032 / 636 60 31 • [www.bären-oberbipp.ch](http://www.bären-oberbipp.ch)

**Warmer Sauerkrautstrudel**

mit Apfel und Quarkfüllung, Randencarpaccio und  
rassigen Geflügelstreifen

14.50

**Cocktail vom Bärenkrebs**

Serviert mit Mango und Gurkencarpaccio

16.00

**Gebackener Fisch**

auf Rahmsauerkraut mit Safransauce und Speckchips

14.00

**Arancini** (*Geschmack nach Wahl*)

mit pikanter Tomatensauce

9.50

**Hauptgänge**

**Saftiges Roastbeef aus dem Ofen**

mit Rahmmorcheln, Rosmarinkartoffeln  
und Gemüsevariation

39.- / Kalbsnierstück 43.00

**Rosa gebratenes Rindsfilet**

serviert auf knusprigem Gemüse-Blätterteigboden mit  
Estragon-Buttersauce und Barolo-Jus

46.00

**Kalbsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce**

Mit Butternudeln und Gemüsevariation

33.50 mit Schweinsschnitzel 26.50

**Schweinhalsbraten aus dem Ofen**

an Rosmarinjus, Röstikroketten und Gemüsevariation

24.50

**Fondue Chinoise**

mit Poulet, Rind, Schwein,  
Reis und Pommes frites,  
Grüner Salat,

**Sauce:** Curry, Knoblauch, Cocktail, Kräuter, Mixed Pickles  
pro Person a 250g

39.00

**Sauerbraten vom Rind „Jäger Art“**

mit Stampfkartoffeln und Wintergemüse

24.00

**Schweinschalsbraten**

serviert mit Kroketten und Gemüse

24.50

**Kalbssteak mit Morcheln**

serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

41.00

vom Rind

36.00

vom Schwein

29.50

**Kalbspiccatine al limone**

mit Rohschinken, serviert auf Spinatcannelloni

36.00

**Gebratene Pouletbrust**

mit Preiselbeersauce, Kürbiskraut und Schupfnudeln

26.00

**Desserts**

**Mit Rum marinierte Ananasspalte**

mit Kokosparfait, Baumkuchen und Passionsfruchtsauce

13.50

**Schmankerlparfait mit**

Kirschen und Rahm

9.50

**Schokoladenmousse im Glas**

weiss und braun mit Rahm, rote Beeren

9.50

**Meringues mit Glace**

Vanille und Bananenglace mit Babybanane und Schokoladensauce

9.50

**Lebkuchen-Parfait (saisonal)**

mit roter Glühweinsauce und Zimtschaum

9.50

**Sauerkraut-Liwazen**

mit Cappuccino-Glace und Dörrfrüchten

12.00

**Berner Süssmostcreme**

mit Brombeer-Parfait

9.50

**Gebrannte Creme**

mit Rahm

7.50

**Schokoladen-Sauerkrautkuchen**

mit Kaffeeglace und Rahm

9.50

**Fruchtsalat**

mit Sorbet

9.00

**Kleiner Käseteller**

13.50





**Süsse Häppchen:**

Schokoladen – Sauerkrautkuchen	2.00
Friandises gemischt pro 100g	6.50
Brownies pro 100g	6.50
Nussgipfel normal	2.50
Nussgipfel klein	1.80
Apfelstrudel klein (Blätterteig)	1.80

Preise inklusive 7,7% MwSt.

Kirchgasse 3 • 4538 Oberbipp • Tel 032 / 636 60 30 • Fax 032 / 636 60 31 • [www.baeren-oberbipp.ch](http://www.baeren-oberbipp.ch)

## Menüvorschläge

### Menü 1

Wild-Trockenfleisch auf Selleriejulienne  
Hirschschinken mit Trüffelvinaigrette,  
Äpfel, Nüsse und Preiselbeeren

\*\*\*

Solothurner Weinsuppe

Saftiges Rindsfiletmedaillon mit Orangen-Pfeffermarinade  
serviert auf Kartoffel-Kürbispuffer, Rotkraut mit Marroni-Ragout und  
rassiger Preiselbeeren-Schaumsauce

\*\*\*

Weisse Kaffee-Parfaitschnitte  
mit würzigem Zwetschgenkompott

\*\*\*

78.-

### Menü 2

Crevettencocktail mit Toast und kleinem Salat,  
Solothurner Weinsuppe in der Espressotasse

\*\*\*

Kalbsnierstück aus dem Ofen mit Morchelrahmsauce,  
serviert mit feinsten Serviettenknödel und  
kleinem Gemüse

\*\*\*

Weisses und dunkles Schokoladenmousse  
serviert im Glas mit schwarzen Kirschen

70.-

### Menü 3

Geräucherte Entenbrust  
auf Waldorfsalat mit schwarzer Trüffelvinaigrette

\*\*\*

Saftiges Roastbeef aus dem Ofen  
mit Rosmarinsauce, serviert mit Bratkartoffeln  
und feinstem Babygemüse

\*\*\*

Schmankerlparfait  
mit roten Beeren und Rahm

63.-

Preise inklusive 7,7% MwSt.

Kirchgasse 3 • 4538 Oberbipp • Tel 032 / 636 60 30 • Fax 032 / 636 60 31 • [www.bären-oberbipp.ch](http://www.bären-oberbipp.ch)

#### Menü 4

Black Tiger an Chilimarinade  
serviert auf Randencarpaccio,  
Palmherzensalat mit Mango

\*\*\*

Zartes Kalbsschulterfilet aus dem Ofen  
auf Gemüseblinis, mildes Chili con Carne,  
Sauerrahm und feinem Baby-Gemüse

\*\*\*

Vanille-Parfait mit schwarzen Sternaniskirschen und  
Rahm mit Pistazien  
59.-

#### Menü 5

Crostini mit Parmaschinken und Frischkäse  
serviert mit kleinem Salat und  
Honig-Balsamico-Dressing

\*\*\*

Hirschsteak im Orangenpfeffermantel  
mit Cognac-Rahmsauce, Schupfnudeln und  
Gemüse

\*\*\*

Marinierte Babyananas mit Kokos-Parfait,  
Baumkuchen und Passionsfruchtsauce  
56.-

#### Menü 6

Fondue Chinoise  
mit frischem, von Hand geschnittenem Rindsentrecote, Schweinsnierstück,  
und Kalbseckstück

Pommes frites und grüner Salat als Vorspeise

**Sauce:** Curry, Knoblauch, Cocktail, Mixed Pickles

Pro Person a 250g Fleisch

exclusive Dessert 37.-

### Menü 7

Kräuter-Blini mit Taleggio-Käse,  
Speck, Zwiebeln und kleinem Salat

\*\*\*

Solothurner Weinsuppe  
in der Espressotasse

\*\*\*

Saftiges Kalbsschulterfilet mit Kardamom-Risotto  
an sämiger Pommery-Senfsauce und  
kleiner Gemüsevariation

\*\*\*

Marinierte Ananas mit  
exotischem Fruchtsalat und Mango-Parfait mit Passoa  
75.-

### weitere Vorschläge:

### Menü 8

Spargelsalat mit Frischkäse-  
Parmaschinkentoast

\*\*\*

Falsches Kalbsfilet mit Pommery-Senfsauce,  
Kroketten und Gemüse

\*\*\*

Vanilleglace mit roten Beeren  
36.-

### Menü 9

Solothurner Weinsuppe

\*\*\*

Schweinssteak mit Rahmmorcheln, serviert  
auf Spargelragout, Cherry-Tomaten und Teigwaren

\*\*\*

Erdbeertörtchen (saisonal)  
34.50

### **Menü 10**

Grüner Salat

\*\*\*

Roastbeef mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln und

Mischgemüse

\*\*\*

Fruchtsalat mit Mangosorbet und Rahm

41.-

### **Menü 11**

Gemischter Salat

\*\*\*

Saftige Pouletbrust auf Spargel-Risotto mit

Bärlauchschaum und knusprige

Rohschinkenstreifen

\*\*\*

Schmankerl-Parfait mit roten Beeren und Rahm

31.-

### **Menü 12**

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce, Bratkartoffeln und

Gemüse

\*\*\*

Erdbeer-Parfait mit Rhabarber

35.50

### Menü 13 vegetarisch

Solothurner Weinsuppe

\*\*\*

Sämiges Weisswein-Risotto mit Safranschaum  
mit Sauerkraut, Pistazien und Parmesan  
oder mit

Blätterteigkissen mit sämiger Pilzrahmsauce  
und Saisonalem Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Schmankerl-Parfait  
mit roten Beeren

33.00

Weitere Vorschläge würden wir gerne mit Ihnen persönlich besprechen.

### Das Bären-Team

### Weinempfehlung

Gern beraten wir Sie im persönlichen Gespräch zur Weinauswahl.

Allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen für Ihre und unsere Sicherheit: Über allergene Inhaltsstoffe gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft. Wir sind um Ihr Wohl besorgt und versuchen gerecht zu werden. Fragen Sie uns danach.

Wir können jedoch Spuren von Nüssen, Weizen und Lactose usw. nicht zu 100 % ausschliessen

Allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen für Ihre und unsere Sicherheit: Über allergene Inhaltsstoffe gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft. Wir sind um Ihr Wohl besorgt und versuchen gerecht zu werden. Fragen Sie uns danach.

Wir können jedoch Spuren von Nüssen, Weizen und Lactose usw. nicht zu 100 % ausschliessen.

Deklaration:	Unser Fleisch
Rind	Schweiz
Trute	Ungarn
Kalbfleisch	Schweiz
Wurstwaren	Spanien/Italien / Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland
Pouletfleisch	Schweiz
Lachs	Norwegen
Zander	Russland
Crevetten	Vietnam
Rauchlachs	Schottland
Bärenkrebs:	Asien*
Reh	Österreich
Hirsch	Neuseeland

Produkte aus Frankreich, Uruguay, Asien und Brasilien können mit Antibiotika und /oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Sollten die Herkunftsländer sich kurzfristig ändern, so wird entsprechend deklariert und darauf aufmerksam gemacht.

---

Preise inklusive 7,7% MwSt.

Kirchgasse 3 • 4538 Oberbipp • Tel 032 / 636 60 30 • Fax 032 / 636 60 31 • [www.baeren-oberbipp.ch](http://www.baeren-oberbipp.ch)



Preise inklusive 7,7% MwSt.

Kirchgasse 3 • 4538 Oberbipp • Tel 032 / 636 60 30 • Fax 032 / 636 60 31 • [www.bären-oberbipp.ch](http://www.bären-oberbipp.ch)