



## Speisekarte am Mittag (Immer aktuell unter [www.baerenbuchsi.ch](http://www.baerenbuchsi.ch))

Unsere hausgemachten Menus schmecken und machen satt. Gleichzeitig dienen sie unseren Kochlehrlingen dazu, klassische Gerichte zu kochen und die verschiedenen Garmethoden zu erlernen. Fleisch und Fisch sind, wo nicht anders deklariert, aus der Schweiz. Sie erhalten unsere Menus auch in kleineren Portionen. Bei grossem Hunger geben wir Ihnen gerne noch einen Nachschlag ohne Aufpreis. Melden Sie sich einfach beim Servicepersonal.

Im schönen Café verlangen wir fürs stilvolle Aufdecken mit Stoff-Tischtüchern und -Servietten einen Zuschlag von Fr. 4.--.

### Der Getränkekomplott am Mittag

CHF 10

(3 dl Mineral, 1 Glas Wein, 1 Espresso oder Kaffee)

### Unsere frischen Tagesmenüs

inklusive kleiner Tagesvorspeise

Mo. 06. Februar	Pouletschenkel an Rosmarinjus mit Griessnocken und Gemüse	CHF 17
Di. 07. Februar	Fleischkäse Cordon bleu mit Lyonerkartoffeln und Rahmspinat	CHF 17
Mi. 08. Februar	Hausgemachte Lasagne	CHF 17
Do. 09. Februar	Waadtländer Saucisson mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	CHF 17
Fr. 10. Februar	Schweinslaffenbraten mit Marsala-Dörrpflaumensauce, Reis und Gemüse	CHF 17

### Unsere hausgemachten Mittagsgerichte

inklusive kleiner Tagesvorspeise

<b>Rohkost</b>	Frischer und bunt gemischter Chrüsimüsisalat klein oder gross	CHF 10/18
<b>Pasta 1</b>	Sauce nach Tagesangebot	CHF 19
<b>Pasta 2</b>	Sauce nach Tagesangebot	CHF 22
<b>Gnocchi</b>	Mit Nussrahmsauce und Hobelkäse	CHF 21
<b>Vegetarisch</b>	Gemüse-Käsequiche mit Salat	CHF 18
<b>Klassisch</b>	Rindsgeschnetzeltes mit Kardamomsauce und Basmati	CHF 24

**Café deluxe** (Kaffee/Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche) CHF 8

Als Dessert empfehlen wir Ihnen unsere **hausgemachten Pralinen** für CHF 2 pro Stück. Falls Sie Lust auf Glace der Gelateria Giolito oder auf selbstgemachte **Desserts** haben, verlangen Sie einfach unsere Karte!