



# Restaurant

# Bar

# Kultur

Bernstrasse 3 • 3053 Münchenbuchsee • 031 869 02 99 • [www.baerenbuchsi.ch](http://www.baerenbuchsi.ch)

---

## Speisekarte

Die meisten unserer Grundprodukte stammen von regionalen Lieferanten. Wenn nicht anders deklariert, servieren wir **Schweizer Fleisch und Fisch**. Auf Wunsch bieten wir etwas kleinere Portionen an (Preisreduktion 10 %). Unsere hausgemachten Teigwaren können Sie natürlich auch als Vorspeise geniessen.

**Neu: Der Grossteil unserer Speisen ist auch glutenfrei erhältlich. Bitte fragen Sie unsere Service-Fachkräfte**

### Vorspeisen

Grüner Saisonsalat <i>mit gerösteten Kernen und Baumnusssplittern</i>	CHF 8
Chrüsümüsisalat <i>mit gerösteten Brotwürfeln, Kernen und Ei</i>	CHF 10
Brüsselersalat <i>mit Honig-Vanilledressing und Orangenfilets</i>	CHF 11
Fenchel-Carpaccio <i>mit getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan</i>	CHF 9
Windbeutel <i>mit Schinken-Quarkfüllung</i>	CHF 8
Zitronengras-Kokossuppe <i>mit geräucherten Lachsstreifen</i>	CHF 9

### Hauptspeisen

Pasta I <i>nach Tagesangebot</i>	CHF 19
Pasta II <i>nach Tagesangebot</i>	CHF 24
Baumnuss-Kartoffelgnocchi <i>auf Lauchgemüse</i>	CHF 26
Quorngeschnetztes mit Cognacrahmsauce <i>mit Butterröschti und Gemüse</i>	CHF 28



# Restaurant

# Bar

# Kultur

Bernstrasse 3 • 3053 Münchenbuchsee • 031 869 02 99 • [www.baerenbuchsi.ch](http://www.baerenbuchsi.ch)

Grillierte Lachstranche mit Safranschaumsauce <i>mit frischem Blattspinat und Proseccorisotto</i>		CHF 29
Rindsentrecôte "Café de Paris" <i>mit Pommes Allumettes und Gemüse</i>		CHF 39
Paniertes Schnitzel Original Wienerschnitzel vom Kalb vom Schwein <i>mit Pommes Frites</i>		CHF 34 CHF 24
Kalbsleber mit Kräuterbutter <i>mit Butterröschi und Gemüse</i>		CHF 33
Pouletbrust gefüllt mit Dörraprikosen und Raclettekäse <i>mit Mohnnudeln</i>		CHF 24
Kalbsgeschnetzeltes mit Whiskyrahmsauce <i>mit Butterröschi und Gemüse</i>		CHF 35
Grünes Thai-Curry mit Schweinefleisch <i>(Kokosmilch, Bambussprossen, Auberginen) mit Basmatireis</i>		CHF 23
Gemischte Bratwurst mit Zwiebelsauce <i>mit Butterröschi</i>		CHF 18
<b>Desserts</b>		
Simus Schoggikuchen <i>mit Crème fraîche und Früchtecoulis</i>		CHF 9
Joghurt-Apfelmousse <i>mit Zimt-Pancake</i>		CHF 10
Bananenparfait <i>mit Schoggisauce</i>		CHF 9
Rahmglace oder Sorbets von Giolito Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt-Waldfrucht, Zimt Zitrone, Erdbeer	pro Kugel mit Rahm	CHF 4 CHF 1
Hausgemachte Pralinées <i>als kleine süsse Verführung</i>	pro Stück	CHF 2
Pralinées „Chef“	pro Stück	CHF 2.7
Café deluxe <i>Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche</i>		CHF 8