



Restaurant

Bar

Kultur

Bernstrasse 3 • 3053 Münchenbuchsee • 031 869 02 99 • www.baerenbuchsi.ch

Das Schlemmermenu

bieten wir Ihnen bis 21:00 Uhr an

Baumnussmousse im Knuspermantel
auf Sellerie-Apfelsalat

Topinamburcrèmesuppe
mit Lebkuchencroûtons und Schlagrahm

Hausgemachte Pasta
nach Tagesangebot

Schweinsfilet im Speckmantel
auf Sauerrahm-Federkohl

Portweinbirne
auf Zimtsabayon

75

Fleischlose Variante

Hausgemachter, vegetarischer Nussbraten
mit Gemüse

72



Unsere Klassiker

Vorspeisen

Grüner Saisonsalat <i>mit gerösteten Kernen und Baumnusssplittern</i>	8
Chrüsimüsisalat <i>mit gerösteten Brotwürfeln, Nüssen, Kernen und Ei</i>	10

Hauptspeisen

Hausgemachter, vegetarischer Nussbraten <i>mit Balsamicojus, Nudeln und Gemüse</i>	29
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Vorderschinken Raclettekäse und Röstzwiebeln <i>dazu Kroketten und Gemüse</i>	28
Rindsentrecôte «Café de Paris» <i>mit Pommes Allumettes und Gemüse</i>	43
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	39
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>Röschi und Gemüse</i>	38
Gemischte Bratwurst nach eigenem Rezept <i>mit Zwiebelsauce und Röschi</i>	21

Tagesangebote

Hausgemachte Pasta I <i>Unsere ServicemitarbeiterInnen kennen die Sauce dazu</i>	19
Hausgemachte Pasta II <i>Unsere ServicemitarbeiterInnen kennen die Sauce dazu</i>	22
Gnocchi vom Mercato Aarberg <i>Unsere ServicemitarbeiterInnen kennen die Sauce dazu</i>	22



Unsere Spezialitäten

Vorspeisen

Nüsslersalat mit gebratenen Marroni und Kürbiswürfel <i>an Orangen-Honigvinaigrette</i>	13
Hausgeräuchertes Forellentatar <i>auf pikantem Birmencarpaccio und Gewürzbrot</i>	16
Baumnussmousse im Knuspermantel <i>auf Sellerie-Apfelsalat</i>	14
Topinamburcrèmesuppe <i>mit Lebkuchencroûtons und Schlagrahm</i>	11

Hauptspeisen

Geschnetzelte Kalbsleber an Marsala-Preiselbeerjus <i>mit Honigkartoffeln und Wintergemüse</i>	35
Rindsroulade gefüllt mit Pfefferfrischkäse und karamellisierten Marroni <i>dazu Kürbisrisotto</i>	31
Lammhuftspiess auf Erdnuss-Chilisauce <i>mit Honigkartoffeln</i>	38
Gebratene Pouletbruststreifen <i>auf Süsskartoffel-Wintergemüsecurry</i>	28
Rindsquaderli an Senf-Zimtsauce <i>mit hausgemachten Nudeln und Gemüse</i>	29
Schweinsfilet im Speckmantel <i>auf Sauerrahmfederkohl, dazu Risotto</i>	32
Forellenfilets mit Meerrettichbutter <i>dazu Kürbisknödel</i>	38
Kürbisknödel <i>auf Süsskartoffel-Wintergemüsecurry</i>	27



**„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen“**

Winston Churchill

Unsere Desserts

Schieferplättli mit Käse von Jumis <i>und hausgemachtem Früchtebrot</i>	13
Simus Schoggikuchen <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>	10
Orangenmousse <i>mit hausgemachtem Lebkuchen</i>	9
Portweinbirne <i>Auf Zimtsabayon</i>	10
Hausgemachter Apfelstrudel <i>mit Karamellrahm</i>	11
Rahmglace und Sorbets von Giolito	pro Kugel 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt-Waldfrucht, Pistazien, Zimt	mit Rahm plus 1
Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht, Traube	
Bäremüntschi <i>Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung</i>	pro Stück 2
Café deluxe <i>Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche</i>	9