



Restaurant

Bar

Kultur

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

Das Schlemmermenu

bieten wir Ihnen bis 21:00 Uhr an

Fenchelcarpaccio mit Zitrone, Trockentomaten
und Rucola

Spargelcrèmesuppe
mit Rosa Pfefferhaube

Hausgemachte Pasta
nach Tagesangebot

Lammhuft-Spiessli mariniert mit Maggiapfeffer
auf Erdbeer-Olivenragoût

Rhabarber-Mascarponecrème
mit Schoggi-Granola

78

Fleischlose Variante

Hausgemachter, vegetarischer Nussbraten
mit Gemüse

69



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 Mascarpone, Spargel und Zitronenpfeffer <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 Servicemitarbeitenden kennen die Sauce dazu</i>	19
Hausgemachte Pasta II <i>Unsere Servicemitarbeitenden kennen die Sauce dazu</i>	22
Gnocchi vom Mercato Aarberg <i>Unsere Servicemitarbeitenden kennen die Sauce dazu</i>	22



Unsere Spezialitäten

Vorspeisen

Fenchelcarpaccio mit Zitrone, Trockentomaten <i>und Rucola</i>	11
Hausgebeiztes Forellentatar <i>mit gebackenem Rhabarber und Dinkelfocaccia</i>	16
Weisses Spargel Panna cotta <i>auf gebratenem grünem Spargelsalat mit Rohschinken chips</i>	13
Spargelcrèmesuppe <i>mit Rosa Pfefferhaube</i>	11

Hauptspeisen

Legehennen-Burger im Kräuterbrötli <i>mit Zwiebel-Kräuterconfit, Speck, Tomatenmayonnaise und Ofenkartoffeln</i>	26
Lammhuft-Spiessli mariniert mit Maggiapfeffer <i>auf Erdbeer-Olivenragoût und Couscous</i>	38
Pouletbrust mariniert mit Waldmeister <i>auf pikantem Rhabarbergemüse und Weissweinisotto</i>	28
Rindsroulade gefüllt mit Spinat, Ricotta und Pinienkernen <i>im Landrauschschinkenmantel dazu Ofenkartoffeln</i>	29
Rindsquaderli an Basilikumjus <i>mit confierten Cherrytomaten und Couscous</i>	29
Schweinsfilet auf gebackenem Honig-Kräuterspargel <i>mit Weissweinisotto</i>	32
Spargelragoût an Vanillerahmsauce <i>mit gerösteten Mandeln und Venerereis</i>	27
mit Ingwer und Verveine marinierte Forellenfilets aus dem Ofen	38
Weisse und grüne Spargeln <i>mit hausgemachter Sauce Hollandaise</i>	26
Portion Hamme	6
Portion Landrauschschinken	7



**„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
Rhabarber-Mascarponecrème <i>mit Schoggi-Granola</i>	10
Eierlikörparfait <i>mit Erdbeersalat</i>	11
Erdbeer-Joghurtmousse <i>mit Mandel-Holunderstange</i>	9
Rahmglace und Sorbets von Giolito	pro Kugel 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt-Waldfrucht, Pistazien, Caramel	mit Rahm plus 1
Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht, Kiwi	
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