



Restaurant

Bar

Kultur

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

Das Schlemmermenu

bieten wir Ihnen bis 21:00 Uhr an

Grillgemüse-Mozzarellasalat
an Balsamicodressing

Kalte Dijonsensuppe
mit Cassis-Schaum

Hausgemachte Pasta
nach Tagesangebot

Lammhuft-Spiessli
auf Tomaten-Mandelragoût

Joghurtmousse
mit Kirschenkompott

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 Mozzarella und Ratatouille <i>dazu Kroketten und Gemüse</i>	28
Rindsentrecôte «Tagliata» <i>mit Olivenbutter und Rucolasalat mit gehobelter Belperknolle</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 hausgemachtem Himbeersenf und Couscous-Gemüsesalat</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

Grillgemüse-Mozzarellasalat <i>an Balsamicodressing</i>	12
Hausgeräuchertes Forellentatar <i>mit Melonensalat und Dillcracker</i>	16
Auberginen-FeZaröllchen <i>auf Tomatencarpaccio</i>	13
Kalte Dijonsensuppe <i>mit Cassis-Schaum</i>	11

Hauptspeisen

Legehennen-Burger im Rosmarinbrötli <i>mit Rucolapesto, grillierten Zucchetti, Landrauchschinken und Ofenkartoffeln</i>	26
Lammhuft-Spiessli auf Tomaten-Mandelragoût <i>mit Couscous</i>	38
Pouletbruststreifen im pikanten Backteig <i>auf lauwarmem Linsen-Gemüsesalat</i>	28
Rindsroulade gefüllt mit Ricotta, Erbsen und Minze <i>im Speckmantel dazu Risotto</i>	29
Rindsquaderli an Kirschen-Amarettosauce <i>mit hausgemachten Nudeln</i>	29
Schweinsfilet im Sommerkräutermantel <i>mit Tomatenrisotto</i>	32
Gebratene Forellenfilets mit buntem eingelegtem Gemüse <i>und dreierlei Linsen</i>	38
Kichererbsenburger im Rosmarinbrötli <i>mit Rucolapesto, grillierten Zucchetti und Ofenkartoffeln</i>	26



**„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
Himbeer-Ingwertarte <i>mit Limoncellosorbet</i>	10
Grillierte Pfirsiche <i>mit Zitronenmelisse-Sabayon</i>	11
Joghurtmousse <i>mit Kirschenkompott</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