



Restaurant

Bar

Kultur

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

Das Schlemmermenu

bieten wir Ihnen bis 21:00 Uhr an

Sommergemüsesalat mit FeZa-Mousse
an Kräuterdressing

Wassermelonenkaltschale
mit Zitronen-Thymiansorbet

Hausgemachte Pasta
nach Tagesangebot

Schweinsfilet an Rauchpaprikamarinade
auf Peperonata

Stracciatellamousse
mit Himbeer-Minzekompott

74

Fleischlose Variante

Hausgemachter, vegetarischer Nussbraten
mit Gemüse

71



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 Ziegenkäse und Zwetschgenchutney <i>dazu Kroketten und Gemüse</i>	28
Rindsentrecôte «Cafe de Paris» <i>mit Pommes Alumettes 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 hausgemachtem Aprikosen-Rosmarinsenf und Linsen-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

Sommergemüsesalat mit FeZa-Mousse <i>an Kräuterdressing</i>	13
Ziegenfrischkäse-Pralinen <i>mit Heidelbeerrelish und Chili-Ingwermuffin</i>	14
Basilikum Panna cotta <i>auf Tomatensalat</i>	10
Wassermelonenkaltschale <i>mit Zitronen-Thymiansorbet</i>	11

Hauptspeisen

Schangnauer Büffel-Burger im Dinkel-Sesambrötli <i>mit hausgemachtem Goldkugeltomaten-Ketchup Speck, Mozzarella und Ofenkartoffeln</i>	26
Lammhuf-Spiessli mit Chimichurri <i>auf Reis-Gemüsepfanne</i>	38
Pouletbruststreifen im Salbei-Landrauchschinkenmantel <i>auf Marsalajus dazu Brätersalat</i>	28
Rindsroulade gefüllt mit Frischkäse und Oliven <i>im Chorizomantel dazu Reis-Gemüsepfanne</i>	29
Rindsquaderli an Tomaten-Sauerrahmsauce mit Rucola <i>und Pilaw Reis</i>	29
Schweinsfilet an Rauchpaprikamarinade <i>auf Peperonata und Kräuterlinsen</i>	32
Forellenfilets in Zitronenpfefferpanade <i>mit Tzatziki und Brätersalat</i>	38
Auberginen-Zucchettijalousie <i>auf Peperonata</i>	26



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

Winston Churchill

Unsere Desserts

Schieferplättli mit regionalem Käse <i>und hausgemachtem Früchtebrot</i>	13
Simus Schoggikuchen <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>	10
Geeister Cheesecake <i>mit flambierten Pflaumen</i>	11
Früchte-Tartelette <i>mit Zitronen-Ingwercreme</i>	10
Stracciatellamousse <i>mit Himbeer-Minzekompott</i>	9
Rahmglace und Sorbets von Giolito	pro Kugel 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt-Waldfrucht, Pistazien, Caramel, Kokos	mit Rahm plus 1
Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht	
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