



Restaurant

Bar

Kultur

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

Das Schlemmermenu

bieten wir Ihnen bis 21:00 Uhr an

La Bouse Crostini

auf hausgemachtem Nussbrot mit Brombeerrelish

Randen-Apfelcrèmesuppe

mit Crème fraîche

Hausgemachte Pasta

nach Tagesangebot

Rindsroulade mit Kürbisfüllung im Speckmantel

auf Marktgemüse

Quittenparfait

mit flambierten Pflaumen

75

Fleischlose Variante

Hausgemachter, vegetarischer Nussbraten

mit Gemüse

75



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 Francine (Weisschimmelkäse) und Karamellapfel <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 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

La Bouse Crostini <i>auf hausgemachtem Nussbrot und Brombeerrelish</i>	12
Ziegenfrischkäseküchlein <i>mit pikanter Tomatenmarmelade und einem Salatbouquet</i>	14
Rauchforellen-Meerrettichmousse <i>auf Kürbiscarpaccio</i>	16
Randen-Apfelcrèmesuppe <i>mit Crème fraîche</i>	11

Hauptspeisen

Schangnauer Büffel-Burger im Dinkel-Sesambrötli <i>mit hausgemachtem Goldkugeltomaten-Ketchup Speck, Mozzarella und gebackenen Süsskartoffeln</i>	26
Lammhuft-Spiessli mit Chimichurri <i>auf Linsengemüsesalat</i>	38
Pouletbruststreifen im Salbei-Landrauchschinkenmantel <i>auf Marsalajus und Risotto</i>	28
Rindsroulade mit Kürbisfüllung <i>im Speckmantel dazu Risotto</i>	29
Rindsquaderli an Holunderbeerenjus <i>mit hausgemachten Nudeln</i>	29
Schweinsfilet an Rauchpaprikamarinade <i>auf lauwarmem Bohnensalat und Kräuterlinsen</i>	32
Forellenfilets in Zitronenpfefferpanade <i>mit Tzatziki und gebackenen Süsskartoffeln</i>	38
Falafel mit Kürbis-Chutney <i>auf lauwarmem Bohnensalat</i>	26



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

Winston Churchill

Unsere Desserts

Schieferplättli mit Käse aus der Region <i>und hausgemachtem Früchtebrot</i>	13
Simus Schoggikuchen <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>	10
Quittenparfait <i>mit flambierten Pflaumen</i>	11
Zwetschgen-Tiramisù	10
Stracciatellamousse <i>mit gebackenen Birnen</i>	9
Rahmglace und Sorbets von Giolito	pro Kugel 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt-Waldfrucht, Pistazien, Caramel, Kokos Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht	mit Rahm plus 1
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