



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 glutenfreiem Brötli mit Brombeerrelish

Randen-Apfelcrèmesuppe

mit Crème fraîche

Glutenfreie Penne

mit Sauce nach Tagesangebot

Rindsroulade mit Kürbisfüllung im Speckmantel

auf Marktgemüse

Quittenparfait

mit flambierten Pflaumen

75



Unsere Klassiker

Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	8
Chrüsümüsisalat <i>mit Ei</i>	10

Hauptspeisen

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

Glutenfreie Pasta I <i>Unsere ServicemitarbeiterInnen kennen die Sauce dazu</i>	19
Glutenfreie Pasta II <i>Unsere ServicemitarbeiterInnen kennen die Sauce dazu</i>	22



Unsere Spezialitäten

Vorspeisen

La Bouse Crostini <i>auf glutenfreiem Brötli und Brombeerrelisch</i>	12
Rauchforellen-Meerrettichmousse <i>auf Kürbiscarpaccio</i>	16
Randen-Apfelcrèmesuppe <i>mit Crème fraîche</i>	11

Hauptspeisen

Schangnauer Büffel-Burger <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 glutenfreien Penne</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 glutenfreiem Brötli</i>	13
Simus Schoggikuchen <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>	10
Quittenparfait <i>mit flambierten Pflaumen</i>	11
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