



Restaurant

Bar

Kultur

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

Das Schlemmermenu

bieten wir Ihnen bis 21:00 Uhr an

Herbstsalat mit Äpfeln, Nüssen und Champignons
an Winzerdressing dazu Nussflûte

Kürbiscrèmesuppe
mit Vanillerahm und gebrannten Kürbiskernen

Hausgemachte Pasta
nach Tagesangebot

Schweinsfilet auf süss-saurem Kürbisgemüse

Baumnuss-Caramelparfait
mit Rotweinzwetschgen

75

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 Emmentaler und Pilzen <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

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Rehrücken (zweifacher Service) <i>mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Mirza Apfel</i>	pro Person 62
---	---------------

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

Nüsslersalat <i>mit Speck, Ei und Croûtons</i>	13
Steinpilz Panna cotta <i>mit sautiertem Rosenkohlsalat</i>	14
Herbstsalat mit Äpfeln, Nüssen und Champignons <i>an Winzerdressing dazu Nussflûte</i>	13
Kürbiscrèmesuppe <i>mit Vanillerahm und gebrannten Kürbiskernen</i>	11

Hauptspeisen

Hirschgeschnetzeltes an Quittenrahmsauce <i>mit Spätzli und Rosenkohl</i>	34
Hausgemachte Hirschwurst mit Zwetschgenchutney <i>und Spätzli</i>	26
Reh- oder Gamspeffer „Jägerart“ <i>(Speck, Champignons, Silberzwiebeln und Croûtons)</i> <i>mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Mirza Apfel</i>	32
Reh- oder Gamsschnitzeli an Kräuterjus mit Eierschwämmli <i>Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni</i>	36
Lammhuftschnitzeli mit Pistazienkruste <i>Polentaschnitten und Gemüse</i>	38
Schweinsfilet auf süss-saurem Kürbisgemüse <i>mit Pommes Duchesses</i>	32
Pouletbruststreifen im Speckmantel <i>auf Traubenjus mit Polentaschnitten</i>	28
Forellenfilets mit Preiselbeeren und Gewürzen aus dem Ofen <i>dazu Pommes Duchesses</i>	38
Spätzlipfanne <i>mit Marroni, Äpfeln, Rosenkohl, Champignons und Preiselbeeren</i>	27



**„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
Trauben Crumble <i>mit hausgemachtem Grappasorbet</i>	9
Warme Kürbistarte <i>mit Vanilleglace</i>	11
Baumnuss-Caramelparfait <i>mit Rotweinzwetschgen</i>	10
Vermicelles aus Siselen mit Meringue und Rahm gross (mit oder ohne Glace)	15 / 12
klein (mit oder ohne Glace)	10 / 8
Rahmglace und Sorbets von Giolito	pro Kugel 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt-Waldfrucht, Pistazien, Kürbis-Gewürz	mit Rahm plus 1
Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht, Traube	
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