



Restaurant

Bar

Kultur

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

Das Schlemmermenu

bieten wir Ihnen bis 21:00 Uhr an

Ziegenkäse-Crostini

mit Quitten-Rosmarinchutney und Salatbouquet

Schwarzwurzelcrèmesuppe

mit Schlagrahm und Croûtons

Hausgemachte Pasta

nach Tagesangebot

Pouletbruststreifen mit gerösteten Haselnüssen

auf Sauerrahm-Federkohl

Zimtparfait

mit Glühweinbirne

72

Fleischlose Variante

Hausgemachter, vegetarischer Nussbraten

mit Gemüse

72



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 Lenker Berg Bleu, Birnen und Baumnüssen <i>dazu Kroketten und Gemüse</i>	28
Rindsentrecôte «Cafe de Paris» <i>mit Pommes Alumettes und Gemüse</i>	45
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



Bären
Buchsi

Restaurant

Bar

Kultur

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

Unsere Spezialitäten

Vorspeisen

Randen Tarte Tatin <i>mit Nüsslersalat</i>	14
Ziegenkäse-Crostini <i>mit Quitten-Rosmarinchutney und Salatbouquet</i>	13
Gebeiztes Forellentatar <i>auf Kürbiscarpaccio mit Preiselbeervinaigrette und Grissini</i>	16
Schwarzwurzelcrèmesuppe <i>mit Schlagrahm und Croûtons</i>	11

Hauptspeisen

Kalbsleberli an Kräuterjus <i>mit Röschi und Gemüse</i>	35
Lammhuf-Spiessli auf Zitrusfrüchte-Dattelragoût <i>mit Honigkartoffeln</i>	38
Pouletbruststreifen mit gerösteten Haselnüssen <i>auf Sauerrahm-Federkohl und Randenrisotto</i>	28
Rindsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse <i>im Landrauschschinkenmantel dazu Randenrisotto</i>	29
Rindsquaderli an Marsalarahmsauce <i>mit hausgemachten Nudeln und Gemüse</i>	29
Schweinsfilet an Pfeffermarinade <i>auf Sauerkraut und Honigkartoffeln</i>	32
Forellenfilets mit Anis und Orangen im Ofen gegart <i>dazu Sauerkraut und Honigkartoffeln</i>	38
Kartoffel-Marronitätschli <i>auf Sauerrahm-Federkohl</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
Zimtparfait <i>mit Glühweinbirne</i>	10
Bratapfel <i>mit Marronimousse gefüllt</i>	10
Lebkuchen-Quitten-Cheesecake	11
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