



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

Glutenfreie Pasta

mit Sauce nach Tagesangebot

Pouletbruststreifen mit gerösteten Haselnüssen

auf Sauerrahm-Federkohl

Zimtparfait

mit Glühweinbirne

72



Unsere Klassiker

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

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

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

Ziegenkäse-Crostini <i>mit Quitten-Rosmarinchutney und Salatbouquet</i>	13
Gebeiztes Forellentatar <i>auf Kürbiscarpaccio mit Preiselbeervinaigrette</i>	16
Schwarzwurzelcrèmesuppe <i>mit Schlagrahm</i>	11

Hauptspeisen

Kalbsleberli an Kräuterjus <i>mit Röschtli 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 glutenfreier Pasta 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-Marronitäschi <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 glutenfreiem Brötli</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
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