



**Restaurant**

**Bar**

**Kultur**

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

---

## Das Schlemmermenu

bieten wir Ihnen bis 21:00 Uhr an

Parmesan Panna cotta  
*mit buntem Karotten-Haselnussalat*

\*\*\*\*\*

Pastinaken-Vanillecrèmesuppe  
*mit Schlagrahm und Lebkuchencroûtons*

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Pasta  
*nach Tagesangebot*

\*\*\*\*\*

Lammhuft-Schnitzeli mit Knoblauchhaube  
*auf saisonalem Gemüse*

\*\*\*\*\*

Cappuccinomousse  
*mit weisser Schokoladen-Hefeschnecke*

**79**

### Fleischlose Variante

Sellerieschnitzeli im Mohn-Sesammantel  
*auf Rotkraut*

**69**



## 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 Moser Bio Brie und Lauch <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



## Unsere Spezialitäten

### Vorspeisen

Parmesan Panna cotta <i>mit buntem Karotten-Haselnussalat</i>	13
Rauchforellen-Muffins <i>mit Chinakohl-Apfelsalat an Dattelvinaigrette</i>	16
Geschmorter Orangen-Brüsseler <i>auf Linsensalat mit hausgemachtem Brioche</i>	12
Pastinaken-Vanillecrèmesuppe <i>mit Schlagrahm und Lebkuchencroûtons</i>	11

### Hauptspeisen

Kalbsleberli an Cidrejus <i>mit flambierten Äpfeln und Röschi</i>	35
Lammhuft-Schnitzeli mit Knoblauchhaube <i>auf Polenta und Gemüse</i>	38
Gebratene Pouletbrust mit Apfel-Ingwerchutney <i>auf Petersilienlinsen</i>	28
Rindsquaderli an Preiselbeer-Gewürzrahmsauce <i>mit hausgemachten Nudeln</i>	29
Schweinsfilet gefüllt mit Federkohl-Baumnuesspesto <i>auf Rotkraut und Dinkelpizokel</i>	32
Gebratene Forellenfilets mit würziger Randensalsa <i>und Dinkelpizokel</i>	38
Sellerieschnitzeli im Mohn-Sesammantel <i>auf Rotkraut und Krokette</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
Apfel-Zimtgratin <i>mit Fior di latte Glace</i>	10
Stracciatellaparfait <i>mit marinierten Blutorange</i>	10
Cappuccinomousse <i>mit weisser Schokoladen-Hefeschnecke</i>	11
Rahmglace und Sorbets von Giolito	pro Kugel 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt-Waldfrucht, Pistazien, Fior di latte	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