



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

Glutenfreie Pasta
nach Tagesangebot

Lammhuft-Schnitzeli mit Knoblauchhaube
auf saisonalem Gemüse

Cappuccinomousse

79

Fleischlose Variante

Panierte Sellerieschnitzeli
auf Rotkraut

69



Unsere Klassiker

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

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

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

Parmesan Panna cotta <i>mit buntem Karotten-Haselnussalat</i>	13
Geschmorter Orangen-Brüsseler <i>auf Linsensalat</i>	12
Pastinaken-Vanillecrèmesuppe <i>mit Schlagrahm</i>	11

Hauptspeisen

Kalbsleberli an Cidrejus <i>mit flambierten Äpfeln und Röschi</i>	35
Lammhuf-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 glutenfreier Pasta</i>	29
Schweinsfilet gefüllt mit Federkohl-Baumnuesspesto <i>auf Rotkraut und Beilage nach Wahl</i>	32
Gebratene Forellenfilets mit würziger Randensalsa <i>und Beilage nach Wahl</i>	38
Panierte Sellerieschnitzeli <i>auf Rotkraut und Kroketten</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
Apfel-Zimtgratin <i>mit Fior di latte Glace</i>	10
Stracciatellaparfait <i>mit marinierten Blutorange</i>	10
Cappuccinomousse	9
Rahmglace und Sorbets von Giolito	pro Kugel 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt-Waldfrucht, Pistazien, Fior di latte Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht, Traube	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