



Restaurant

Bar

Kultur

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

Das Schlemmermenu

bieten wir Ihnen bis 21:00 Uhr an

Rucolasalat mit gehobelter Belperknolle
an weissem Balsamicodressing

Spargelcrèmesuppe
mit Schlagrahm und Croûtons

Hausgemachte Pasta
nach Tagesangebot

Schweinsfilet mit Waldmeisterlack
auf süss-saurem Spargel-Rhabarbergemüse

Salz-Carameltarte
mit Apfelrahm

75

Fleischlose Variante

Hausgemachter, vegetarischer Nussbraten
mit Balsamicojus und 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 Moser Bio Brie und Zitronen-Spargel <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

Spargelmousse <i>auf Bresaola und Kräutergrissini</i>	14
Rauchforellentatar <i>mit gebratenem Spargelsalat an Holunderblütendressing</i>	16
Rucolasalat mit gehobelter Belperknolle <i>an weissem Balsamicodressing</i>	12
Spargelcrèmesuppe <i>mit Schlagrahm und Croûtons</i>	11

Hauptspeisen

Legehennen Burger im Ingwerbrötli <i>mit Bundzwiebeln, marinierten Radiesli und Sesammayonnaise dazu Ofenkartoffeln</i>	26
Pouletinvoltini gefüllt mit Kerbelpesto und Spargel <i>im Speckmantel, dazu Zitronenrisotto und Gemüse</i>	28
Rindsquaderli an Bärlauchrahmsauce <i>mit Mohnspätzli und Gemüse</i>	29
Lammhuft-Schnitzeli mit glasierten Rotwein-Radiesli <i>und Zitronenrisotto</i>	38
Schweinsfilet mit Waldmeisterlack <i>auf süss-saurem Spargel-Rhabarbergemüse, dazu Venerereis</i>	32
Bratkäse-Cordon bleu gefüllt mit Jungspinat und Nüssen <i>dazu Ofenkartoffeln und Gemüse</i>	28
Spargel-Morchelragoût an Thymianrahmsauce <i>und Venerereis</i>	27
mit gebratenen Forellenfilets	38
Weisse und grüne Spargeln <i>mit hausgemachter Sauce Hollandaise</i>	26
Portion Hamme	6
Portion Landrauchschinken	7



**„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
Rhabarber-Joghurtmousse <i>mit Pistazien-Knusperrolle</i>	10
Eierlikörparfait <i>mit Rhabarberkompott</i>	10
Salz-Carameltarte <i>mit Apfelrahm</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