



**Restaurant**

**Bar**

**Kultur**

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

---

## Das Schlemmermenu

bieten wir Ihnen bis 21:00 Uhr an

Lattichsalat mit Erdbeeren und gehobelter Belperknolle  
*an Sherry-Honigdressing*

\*\*\*\*\*

Erbsencrèmesuppe  
*mit Minzerahm*

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Pasta  
*nach Tagesangebot*

\*\*\*\*\*

Marinierte Lammhuftspiessli  
*auf gebratenem Mandelgemüse und Chili-Quarkdip*

\*\*\*\*\*

Erdbeer-Quarkmousse  
*mit marinierten Erdbeeren*

**79**

### Fleischlose Variante

Oliven-Arancini auf gebratenem Mandelgemüse  
*dazu Chili-Quarkdip*

**68**



## 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 Aarewasser, Trockentomaten und Rucola <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

La Bouse Crostini <i>mit Rucolasalat an Zitronendressing</i>	13
Hausgebeiztes Forellentatar <i>auf Fenchelcarpaccio mit Safranfocaccia</i>	16
Lattichsalat mit Erdbeeren und gehobelter Belperknolle <i>an Sherry-Honigdressing</i>	12
Erbsencremesuppe <i>mit Minzerahm</i>	11

### Hauptspeisen

Legehennen Burger im Kräuterbrötli <i>mit rotem Zwiebelconfit, Mozzarella und gebratenem Speck dazu Ofenkartoffeln und Tomaten-Sauerrahmdip</i>	26
Gebratene Pouletbrust mit Basilikumkruste <i>Tomatenrisotto und Gemüse</i>	28
Rindsquaderli an Senf-Rhabarbersauce <i>mit Couscous</i>	29
Forellenfilets mit Wermut und Zitrone aus dem Ofen <i>dazu Couscous und glasierte Dillgurken</i>	38
Schweinsfilet mit Holunder-Maggiapfeffermarinade <i>auf sautiertem Spinat und Risotto</i>	32
Geschmortes Kaninchenragoût an Marsalarahmsauce <i>mit Polentaschnitten und Gemüse</i>	28
Bratkäse Cordon bleu gefüllt mit Trockentomaten und Rucola <i>dazu Ofenkartoffeln und Gemüse</i>	28
Oliven-Arancini auf gebratenem Mandelgemüse <i>dazu Chili-Quarkdip</i> mit marinierten Lammhuftspiessli	27 38



**„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
Erdbeer-Rhabarber Tiramisu	10
Limoncelloparfait <i>mit Granny Smith-Minzekompott</i>	11
Erdbeer-Quarkmousse <i>mit marinierten Erdbeeren</i>	10
Rahmglace und Sorbets von Giolito	pro Kugel 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt-Waldfrucht, Pistazien	mit Rahm plus 1
Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht, Traube, Aprikose	
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