



**Restaurant**

**Bar**

**Kultur**

Bernstrasse 3 • 3053 Münchenbuchsee • 031 869 02 99 • [www.baerenbuchsi.ch](http://www.baerenbuchsi.ch)

---

## **Das Schlemmermenu**

**bieten wir Ihnen bis 21:00 Uhr an**

**Radiesli-Hüttenkäse Crostini**

*auf hausgemachtem Mohn-Sesambrot mit Rucolasalat*

\*\*\*\*\*

**Spargelcrèmesuppe**

*mit Schlagrahm und Croûtons*

\*\*\*\*\*

**Hausgemachte Pasta**

*nach Tagesangebot*

\*\*\*\*\*

**Schweinsfilet im Bärlauch-Rohschinkenmantel**

*mit Gemüse*

\*\*\*\*\*

**Verveineparfait**

*mit Mandelstängeli*

**CHF 74**

### **Vegetarische Variante**

**Hausgemachter Nussbraten**

*mit Balsamicojus und Gemüse*

**CHF 74**



# Restaurant

# Bar

# Kultur

Bernstrasse 3 • 3053 Münchenbuchsee • 031 869 02 99 • [www.baerenbuchsi.ch](http://www.baerenbuchsi.ch)

---

## Unsere Klassiker

### Vorspeisen

Grüner Saisonsalat CHF 8  
*mit gerösteten Kernen und Baumnusssplittern*

Chrüsimüsisalat CHF 10  
*mit gerösteten Brotwürfeln, Nüssen, Kernen und Ei*

### Hauptspeisen

Hausgemachter, vegetarischer Nussbraten CHF 29  
*mit Balsamicojus, Nudeln und Gemüse*

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Vorderschinken CHF 27  
Frischkäse, Morcheln und Bundzwiebeln  
*dazu Kroketten und Gemüse*

Rindsentrecôte „Cafe de Paris“ CHF 43  
*mit Pommes Alumettes und Gemüse*

Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) CHF 39  
*mit Pommes Frites*

Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce CHF 37  
*Butterröschi und Gemüse*

Gemischte Bratwurst nach eigenem Rezept CHF 19  
*mit Zwiebelsauce und Butterröschi*

### Tagesangebote

Hausgemachte Pasta I CHF 19  
*Unsere ServicemitarbeiterInnen kennen die Sauce dazu*

Hausgemachte Pasta II CHF 22  
*Unsere ServicemitarbeiterInnen kennen die Sauce dazu*

Gnocchi vom Mercato Aarberg CHF 22  
*Unsere ServicemitarbeiterInnen kennen die Sauce dazu*

**Restaurant****Bar****Kultur**Bernstrasse 3 • 3053 Münchenbuchsee • 031 869 02 99 • [www.baerenbuchsi.ch](http://www.baerenbuchsi.ch)

## Unsere Spezialitäten

### Vorspeisen

Spargelsalat mit Jungspinat, Portulak und Kresse <i>an Goldmelissenvinaigrette</i>	CHF 13
Radiesli-Hüttenkäse Crostini <i>auf hausgemachtem Mohn-Sesambrot mit Rucolasalat</i>	CHF 12
Hausgebeizte Forelle <i>auf gebackenem Rhabarber</i>	CHF 16
Spargelcrèmesuppe <i>mit Schlagrahm und Croûtons</i>	CHF 11

### Hauptspeisen

Legehennen-Burger im Dinkelbrötli mit getrockneten Tomaten, karamellisierten Bundzwiebeln <i>Joghurt-Kressesauce und Bräter</i>	CHF 26
Pouletbrust gefüllt mit Kressefrischkäse und Haselnüssen <i>auf gebratenen Ingwer-Spargeln und Risotto</i>	CHF 28
Rindsquaderli an Morchel-Portulaksauce <i>mit hausgemachten Nudeln und Gemüse</i>	CHF 28
Kalbsleber mit flambierten Champignons und Kräuterjus <i>mit Butterrösti und Gemüse</i>	CHF 32
Lammhuft mit Pinienkernenkruste <i>auf sautiertem Jungspinat und Bräter</i>	CHF 38
Schweinsfilet im Bärlauch-Rohschinkenmantel <i>mit Spargelrisotto und glasierten Rotweinradiesli</i>	CHF 31
Spargelragoût an Kerbelrahmsauce <i>mit Bundzwiebeln und Pizokel</i>	CHF 28
mit Zitronen-Forelle aus dem Ofen	CHF 38
Weisse und grüne Spargeln <i>mit hausgemachter Sauce Hollandaise</i>	CHF 27
Portion Hamme	CHF 6
Portion Landrauchschorlen	CHF 7



„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen“

Winston Churchill



## Desserts

Simus Schoggikuchen <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>		CHF 10
Dulce de leche Mousse <i>mit grillierten Rosmarinäpfeln</i>		CHF 10
Rhabarber-Holunderblüten-Tiramisu		CHF 10
Verveineparfait <i>mit einem Mandelstängeli</i>		CHF 11
Rahmglace und Sorbets von Giolito	pro Kugel	CHF 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt-Waldfrucht, Pistazien, Grüntee	mit Rahm	CHF 1
Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht, grüner Apfel		
Bäremüntschi <i>Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung</i>	pro Stück	CHF 2
Café deluxe <i>Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche</i>		CHF 9