



Restaurant

Bar

Kultur

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

Das Schlemmermenu

bieten wir Ihnen bis 21:00 Uhr an

Nüsslersalat mit Trauben
und karamellisierten Haselnüssen
an Suser-Vinaigrette

Kürbiscrèmesuppe
mit hausgemachter Kürbiskernölglace

Hausgemachte Pasta
nach Tagesangebot

Schweinsfilet auf Sanddornjus
mit saisonalem Gemüse

Marroni-Meringueparfait
mit Rotweinzwetschgen

CHF 74

Fleischlose Variante

Hausgemachter, vegetarischer Nussbraten
mit Gemüse

CHF 72



Restaurant

Bar

Kultur

Bernstrasse 3 • 3053 Münchenbuchsee • 031 869 02 99 • 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
Mascarpone, Kürbis und Curry
dazu Kroketten und Gemüse

Rindsentrecôte «Café de Paris» CHF 43
mit Pommes Allumettes und Gemüse

Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) CHF 39
mit Pommes Frites

Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce CHF 37
Röschi und Gemüse

Gemischte Bratwurst nach eigenem Rezept CHF 19
mit Zwiebelsauce und Röschi

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Rehrücken (zweifacher Service) pro Person CHF 62
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Mirza Apfel

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

Unsere Spezialitäten

Vorspeisen

Nüsslersalat mit Trauben und karamellisierten Haselnüssen <i>an Suser-Vinaigrette</i>	CHF 13
Carne cruda <i>auf Randencarpaccio mit gehobelter Belperknolle</i>	CHF 17
Ziegenkäsequiche <i>mit Spitzkohl-Kürbissalat an Honig-Vinaigrette</i>	CHF 14
Kürbiscrèmesuppe <i>mit hausgemachter Kürbiskernölglace</i>	CHF 11

Hauptspeisen

Hirschgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce <i>mit Spätzli und Rosenkohl</i>	CHF 34
Hausgemachte Zwetschgen-Hirschwurst an Cognacjus <i>und Spätzli</i>	CHF 26
Reh- oder Gemspfeffer „Jägerart“ <i>(Speck, Champignons, Silberzwiebeln und Croûtons)</i> <i>mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Mirza Apfel</i>	CHF 32
Reh- oder Gemsschnitzeli an Thymianjus mit Eierschwämmli <i>Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni</i>	CHF 36
Pouletbruststreifen im Speckmantel <i>auf Rahmwirsing und Randenrisotto</i>	CHF 28
Rindsquaderli an Portwein-Baumnussrahmsauce <i>mit hausgemachten Nudeln und Gemüse</i>	CHF 28
Schweinsfilet auf Sanddornjus <i>mit Randenrisotto</i>	CHF 31
Forellenfilets mit Trauben und Rosmarin aus dem Ofen <i>dazu Pommes duchesses</i>	CHF 38
Spätzlipfanne <i>mit Marroni, Äpfeln, Rosenkohl, Champignons und Preiselbeeren</i>	CHF 27



„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
Marroni-Meringueparfait <i>mit Rotweinzwetschgen</i>		CHF 10
Süsse Kürbistarte <i>mit Preiselbeergranita</i>		CHF 11
Quittenmousse <i>mit Mandel-Knusperstange</i>		CHF 9
Vermicelles mit Meringue und Rahm gross (mit oder ohne Glace)	CHF 15	CHF 12
klein (mit oder ohne Glace)	CHF 10	CHF 8
Rahmglace und Sorbets von Giolito	pro Kugel	CHF 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt-Waldfrucht, Pistazien, Kokosnuss	mit Rahm	CHF 1
Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht, Traube		
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