



**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**

Ziegenkäse Crostini mit Honig und Thymian  
*auf hausgemachtem Kräuterbrot mit Salatbouquet*

\*\*\*\*\*

Spinatcèmesuppe  
mit Crème fraîche und gebrannten Pinienkernen

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Pasta  
*nach Tagesangebot*

\*\*\*\*\*

Rindsroulade mit Olivenfüllung  
*auf flambierten Erdbeeren*

\*\*\*\*\*

Weisses Schoggi Panna cotta  
*mit gebackenem Vanillerhabarber*

**CHF 74**

### **Vegetarische Variante**

Marinierter Grillkäse vom Biohof Zaugg  
*mit Gemüse*

**CHF 69**



# 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  
Freiburger Vacherin, glasierten Schalotten und Basilikum  
*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  
*Röschi und Gemüse*

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

### 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

Rucolasalat mit Erdbeeren und gehobelter Belperknolle <i>an Balsamicodressing</i>	CHF 12
Ziegenkäse Crostini mit Honig und Thymian <i>auf hausgemachtem Kräuterbrot mit Salatbouquet</i>	CHF 13
Hausgeräucherte Forelle <i>mit Radieslirelish und Lattichsalat</i>	CHF 16
Spinatcrèmesuppe <i>mit Crème fraîche und gebrannten Pinienkernen</i>	CHF 11

### Hauptspeisen

Marinierte Pouletbruststreifen <i>auf frischem Rahmspinat mit Venerereis</i>	CHF 28
Rindsquaderli an Zitronen-Sauerrahmsauce mit Peperoncini, Bundzwiebeln <i>und Venerereis</i>	CHF 28
Rindsroulade mit Olivenfüllung <i>auf flambierten Erdbeeren mit Mandelrisotto</i>	CHF 31
Kalbsleber mit Frühlingskräuter-Sherryjus <i>Röschi und Gemüse</i>	CHF 32
Lammhuft-Spiessli mit Tzatziki <i>Ofenkartoffeln und Gemüse</i>	CHF 38
Schweinsfilet im Speckmantel <i>mit Rhabarberchutney und Weissweinisotto</i>	CHF 31
Gebratene Forellenfilets an Zitronen-Rosapfefferbutter <i>mit Ofenkartoffeln und Gemüse</i>	CHF 38
Marinierter Grillkäse vom Biohof Zaugg <i>mit Ofenkartoffeln und Gemüse</i>	CHF 26



„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
Erdbeer-Joghurtmousse <i>mit Haselnusskräcker</i>		CHF 10
Fior di latte-Parfait <i>mit Erdbeer-Basilikumsalat</i>		CHF 11
Weisses Schoggi Panna cotta <i>mit gebackenem Vanillerhabarber</i>		CHF 9
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, Rhabarber		
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