



Restaurant

Bar

Kultur

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

Das Schlemmermenu

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

FeZa-Mousse auf Datteltomaten-Gurken-Olivensalat
mit hausgemachtem Oreganogrissini

Kalte Dijonsensuppe
mit Cassisschaum

Hausgemachte Pasta
nach Tagesangebot

Schweinsfilet auf Melonen-Gurkensalsa

Mascarpone-Zitronenmousse
mit Himbeer-Ingwerkompott

CHF 72

Vegetarische Variante

Hausgemachter, vegetarischer Nussbraten
mit Balsamicojus und Gemüse

CHF 69

**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 Baumnusssplintern

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
Ricotta, Oliven und Rucola
dazu Kroketten und Gemüse

Tagliata vom Rindsentrecôte mit Trockentomatenbutter CHF 43
und Rucolasalat an Balsamicodressing

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 hausgemachtem Himbeer-Koriandersenf und Couscous-Gemüsesalat

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

Grillgemüse-Büffelmozzarellasalat <i>an Balsamicodressing</i>	CHF 14
FeZa-Mousse auf Datteltomaten-Gurken-Olivensalat <i>mit hausgemachtem Oreganogrissini</i>	CHF 12
Tomaten-Tarte Tatin <i>mit Basilikumgranita und einem Salatbouquet</i>	CHF 14
Carne cruda auf Fenchelcarpaccio <i>mit gehobelter Belperknolle</i>	CHF 17
Kalte Dijonsensuppe <i>mit Cassisschaum</i>	CHF 11

Hauptspeisen

Schangnauer Büffelburger im Olivenfocaccia mit Büffelmozzarella, Basilikumpesto und Datteltomaten <i>dazu Ofenkartoffeln und Sauerrahmdip</i>	CHF 27
Pouletbruststreifen im Mandelmantel <i>auf flambierten Rosmarinaprikosen mit Couscous</i>	CHF 28
Rindsquaderli an Erbsen-Minzerahmsauce <i>und hausgemachten Nudeln</i>	CHF 28
Rindsroulade mit Ratatouillefüllung <i>und Weissweinsrisotto</i>	CHF 31
Lammhuf-Spiessli an Chili-Limonenmarinade <i>mit Ofenkartoffeln und Gemüse</i>	CHF 38
Schweinsfilet auf Melonen-Gurkensalsa <i>mit Couscous</i>	CHF 31
Gebratene Forellenfilets auf Tomaten-Basilikumragoût <i>mit Zitronenrisotto</i>	CHF 38
Kichererbsenburger im Olivenfocaccia mit Schangnauer Büffelmozzarella, Basilikumpesto und Datteltomaten <i>dazu Ofenkartoffeln und Sauerrahmdip</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
Sesamparfait <i>auf Wassermelonencarpaccio</i>		CHF 10
Charlotte Royal <i>mit Joghurt und Kirschen</i>		CHF 12
Mascarpone-Zitronenmousse <i>mit Himbeer-Ingwerkompott</i>		CHF 9
Rahmglace und Sorbets von Giolito Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt-Waldfrucht, Pistazien, Kokosnuss Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht, Melone	pro Kugel mit Rahm	CHF 4 CHF 1
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