



**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 glutenfreiem Brötli mit Salatbouquet*

\*\*\*\*\*

Spinatcèmesuppe  
mit Crème fraîche und gebrannten Pinienkernen

\*\*\*\*\*

Glutenfreie 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**



## Unsere Klassiker

### Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	CHF 8
Chrüsimüsisalat <i>mit Ei</i>	CHF 10

### Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Vorderschinken Freiburger Vacherin, glasierten Schalotten und Basilikum <i>dazu Pommes frites und Gemüse</i>	CHF 27
Rindsentrecôte „Cafe de Paris“ <i>mit Pommes Alumettes und Gemüse</i>	CHF 43
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	CHF 39
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>Röschi und Gemüse</i>	CHF 37
Gemischte Bratwurst nach eigenem Rezept <i>mit Zwiebelsauce und Butterröschi</i>	CHF 19

### Tagesangebote

Glutenfreie Pasta I <i>Unsere ServicemitarbeiterInnen kennen die Sauce dazu</i>	CHF 19
Glutenfreie Pasta II <i>Unsere ServicemitarbeiterInnen kennen die Sauce dazu</i>	CHF 22



## Unsere Spezialitäten

### Vorspeisen

Rucolasalat mit Erdbeeren und gehobelter Belperknolle CHF 12  
*an Balsamicodressing*

Ziegenkäse Crostini mit Honig und Thymian CHF 13  
*auf glutenfreiem Brötli mit Salatbouquet*

**Mit jedem verkauften Crostini im Mai 2017 unterstützen wir die Stiftung  
Sonderschulheim Mätteli in Münchenbuchsee mit CHF 3.**

Hausgeräucherte Forelle CHF 16  
*mit Radieslirelish und Lattichsalat*

Spinatcèmesuppe CHF 11  
*mit Crème fraîche und gebrannten Pinienkernen*

### Hauptspeisen

Marinierte Pouletbruststreifen CHF 28  
*auf frischem Rahmspinat mit Venerereis*

Rindsquaderli an Zitronen-Sauerrahmsauce CHF 28  
mit Peperoncini, Bundzwiebeln  
*und Venerereis*

Rindsroulade mit Olivenfüllung CHF 31  
*auf flambierten Erdbeeren mit Mandelrisotto*

Kalbsleber mit Frühlingskräuter-Sherryjus CHF 32  
*Röschi und Gemüse*

Lammhuft-Spiessli mit Tzatziki CHF 38  
*Ofenkartoffeln und Gemüse*

Schweinsfilet im Speckmantel CHF 31  
*mit Rhabarberchutney und Weissweinisotto*

Gebratene Forellenfilets an Zitronen-Rosapfefferbutter CHF 38  
*mit Ofenkartoffeln und Gemüse*

Marinierter Grillkäse vom Biohof Zaugg CHF 26  
*mit Ofenkartoffeln und Gemüse*



„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		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