



Restaurant

Bar

Kultur

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

Das Schlemmermenu

bieten wir Ihnen bis 21:00 Uhr an

Auberginenröllchen mit Kräuterfrischkäse
dazu Rucolasalat

Grafenrieder
Wassermelonen-Zitronenthymiankaltschale

Glutenfreie Pasta
nach Tagesangebot

Lammhuftschnitzeli
auf gebratenen Artischocken

Grafenrieder Melonenparfait
dazu Melonenkompott mit Vanille und Minze

79



Unsere Klassiker

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Vorderschinken Helene (Ziegenkäse) und pikanter Heidelbeerkonfitüre <i>dazu Krokette und Gemüse</i>	28
Rindsentrecôte «Cafe de Paris» <i>mit Pommes Alumettes und Gemüse</i>	45
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	39
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>Röschi und Gemüse</i>	38
Gemischte Bratwurst nach eigenem Rezept <i>mit Aprikosen-Kräutersenf und Sommersalat</i>	21

Tagesangebote

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



Unsere Spezialitäten

Vorspeisen

Auberginenröllchen mit Kräuterfrischkäse <i>dazu Rucolasalat</i>	12
Hausgeräuchertes Forellenmousse <i>auf Gurken-Dillsalat</i>	16
Bunter Tomaten-Mozzarellasalat <i>an Basilikumvinaigrette</i>	14
Grafenrieder Wassermelonen-Zitronenthymiankaltschale	11

Hauptspeisen

Legehennen Burger <i>mit La Bouse, glasierten Gemüsezwiebeln und Rucola dazu Ofenkartoffeln und hausgemachtes Berner Rosen-Ketchup</i>	26
Gebratener Pouletbrustspiess <i>mit marinierten Grafenrieder Melonen und Beilage nach Wahl</i>	28
Rindsquaderli an Brombeer-Rosmarinjus <i>mit Beilage nach Wahl</i>	29
Forellenfilets aus dem Ofen mit Wermut und Salbei <i>auf Tomaten-Mandelgemüse, dazu Risotto</i>	38
Vitello „alle Erbe“ <i>mit lauwarmem Ofenkartoffelsalat</i>	32
Lammhuftschnitzeli auf gebratenen Artischocken <i>mit Tomatenrisotto</i>	38
Bratkäse Cordon bleu gefüllt mit Olivenpesto, grillierten Zucchetti und Auberginen <i>dazu Ofenkartoffeln und Gemüse</i>	28
Hülsenfrüchte Burger <i>mit La Bouse, glasierten Gemüsezwiebeln und Rucola dazu Ofenkartoffeln und hausgemachtes Berner Rosen-Ketchup</i>	25



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

Winston Churchill

Unsere Desserts

Schieferplättli mit Käse aus der Region <i>und glutenfreiem Brötli</i>	13
Simus Schoggikuchen <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>	10
Grafenrieder Melonenparfait <i>dazu Melonenkompott mit Vanille und Minze</i>	10
Rahmglace und Sorbets von Giolito	pro Kugel 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt-Waldfrucht, Pistazien, Fior di Latte	mit Rahm plus 1
Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht, Aprikose	
Bäremüntschi <i>Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung</i>	pro Stück 2
Café deluxe <i>Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche</i>	9