

**Vorspeisen**

Grüner Saisonsalat <i>mit gerösteten Kernen und Baumnusssplintern</i>	8
Chrüsümüsisalat <i>mit gerösteten Brotwürfeln, Nüssen, Kernen und Ei</i>	10
Basilikum Panna cotta <i>mit Tomatensalat und Olivenknäckebrot</i>	13
Geräucherte Bangerter Karpfenfilets <i>mit Frischkäsecrème auf geröstetem Nussbrot dazu Karottensalat an Himbeer - Ingwerdressing</i>	17
Grafenrieder Wassermelonenkaltschale	11

**Hauptspeisen**

Schweins-Cordon gefüllt mit Schlossbergkäse Curry-Zucchetti und Vorderschinken <i>dazu Kroketten und Gemüse</i>	28
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	39
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschti und Gemüse</i>	38
Gebratene Forellenfilets mit Dillbutter <i>dazu Ofenkartoffel-Gemüsesalat</i>	38
Zimlisberger Legehennen-Burger im Sesambrötli mit Helene (Ziegenkäse) und Zwetschgenchutney <i>dazu Ofenkartoffeln</i>	26
Lammhuftschnitzeli auf tomatiertem Kräutergemüse <i>dazu weisse Tessiner Polenta und Gemüse</i>	38
Gebackene Zucchetti gefüllt mit tomatiertem Kräutergemüse <i>dazu weisse Tessiner Polenta</i>	25
Bunte Sommergemüse-Fregola <i>mit marinierten Formagginibällchen</i>	26
Hausgemachte Pasta mit oder ohne Fleisch <i>nach Tagesangebot</i>	22 / 19





**Restaurant**

**Bar**

**Kultur**

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

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

Winston Churchill

## Desserts

Simus Schoggikuchen 10  
*dazu Crème fraîche und Früchtecoulis*

Zimlisberger Zwetschgen Crumble 10  
*mit hausgemachter Haselnussglace*



Panna Cotta mit Pflaumenkompott 9

Hausgemachte Glace pro Kugel 4  
Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer mit Rahm plus 1  
Fruchtglace/-sorbet nach Angebot

Bäremüntschli pro Stück 2  
*Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung*

Café deluxe 9  
*Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche*