



Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	8
Chrüsümüsisalat <i>mit Ei</i>	10
Basilikum Panna cotta <i>mit Tomatensalat</i>	13
Geräucherte Bangerter Karpfenfilets <i>mit Frischkäsecrème auf geröstetem Ciabattabrötli 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
Legehennen-Burger im glutenfreien Brötli 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
Glutenfreie 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

Unsere Desserts

Simus Schoggikuchen <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>	10
Panna Cotta mit Pflaumenkompott	9
Hausgemachte Glace Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer Fruchtglace/-sorbet nach Angebot	pro Kugel 4 mit Rahm plus 1
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