



**Restaurant**

**Bar**

**Kultur**

Bernstrasse 3 • 3053 Münchenbuchsee • 031 869 02 99 • [www.baerenbuchsi.ch](http://www.baerenbuchsi.ch)

---

**Gerichte zum Mitnehmen  
jeweils Montag- bis Samstagabend  
Vorbestellung unter [www.baerenbuchsi.ch](http://www.baerenbuchsi.ch)**

**Vorspeisen**

Grüner Saisonsalat <i>mit gerösteten Kernen und Baumnusssplintern</i>	8
Chrüsümüsisalat <i>mit gerösteten Brotwürfeln, Nüssen, Kernen und Ei</i>	10
Nuss-Crostini mit gebackenen Tomaten <i>mit einem Salatbouquet</i>	12
Hausgeräucherte Bangerter Karpfenfilets <i>auf grilliertem Auberginencarpaccio mit Joghurt-Basilikumglace</i>	17
Rübeli-Ingwercrèmesuppe <i>mit Schlagrahm und Currygranola</i>	11

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

Winston Churchill

**Hauptspeisen**

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Brie, Aprikosenchutney und Vorderschinken <i>dazu Kroketten und Gemüse</i>	25
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	36
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschti und Gemüse</i>	35
Legehennen- oder Bratkäse-Burger im Kräuterbrötli mit caramelisierten Madeirazwiebeln und hausgemachtem Ketchup <i>dazu gebackene Kartoffelspalten</i>	24
Rindfleisch-Speck-Spiessli <i>dazu Zucchetti-Käsetätschli und Chnobli-Kräuterdip</i>	29
Forellenfilets mit Wermut aus dem Ofen <i>auf Zucchetti-Trockentomatensalat dazu gebackene Kartoffelspalten</i>	35
Hausgemachte Falafel <i>mit Tzatziki auf Bohnen-Mandelgemüse</i>	23
Zucchetti-Käsetätschli <i>auf sautierten Tomaten dazu Chnobli-Kräuterdip</i>	24
Hausgemachte Pasta mit oder ohne Fleisch <i>nach Tagesangebot</i>	19 / 16

**Desserts**

Simus Schoggikuchen <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>	10
Hausgemachte Glace <i>Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer</i> <i>Fruchtglace/-sorbet nach Angebot</i>	pro Kugel 4 mit Rahm plus 1
Bäremüntschli <i>Hausgemachte Pralinées, weiss, braun oder dunkel</i>	pro Stück 2