



Restaurant

Bar

Kultur

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

**Gerichte zum Mitnehmen
jeweils Montag- bis Samstagabend
Vorbestellung unter 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
Nüsslersalat <i>mit Speck, Ei und Croûtons</i>	13
Hausgemachtes Pilzküchlein <i>und Apfel-Rosmarinkompott</i>	15
Kürbiscrèmesuppe <i>mit Rahmhaube und Kürbiskernöl</i>	11

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

Winston Churchill



Hauptspeisen

Schweins-Cordon gefüllt mit Greyerzer gerösteten Baumnüssen 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
Damhirsch-Bratwurst an Preiselbeer-Portweinsauce <i>mit gebackenen Süsskartoffeln und Kürbis-Randengemüse</i>	23
Damhirschgeschnetzeltes an karamellisierter Quittenrahmsauce <i>mit Spätzli und Rosenkohl</i>	31
Reh- oder Gamspfeffer „Jägerart“ <i>(Speck, Champignons, Silberzwiebeln und Croûtons)</i> <i>mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Mirza Apfel</i>	29
Reh- oder Gamsschnitzeli an Wildjus mit sautierten Waldpilzen aus der Region <i>Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni</i>	33
Senf-Linsenpfanne mit Zwetschgenchutney dazu sautierte Forellenfilets oder geräucherte Bratkäsewürfel	35 25
Spätzlipfanne <i>mit Marroni, Äpfeln, Rosenkohl, Champignons und Preiselbeeren</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
Bäremüntschi <i>Hausgemachte Pralinées, weiss, braun oder dunkel</i>	pro Stück 2