



Restaurant

Bar

Kultur

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

Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	8
Chrüsümüsisalat <i>mit Ei</i>	10
Nüsslersalat <i>mit Speck und Ei</i>	13
Kürbiscrèmesuppe <i>mit Rahmhaube und Kürbiskernöl</i>	11

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Reh- oder Gamsrücken (zweifacher Service)
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Mirza Apfel

62 pro Person



Hauptspeisen

Schweins-Cordon gefüllt mit Greyerzer gerösteten Baumüssen 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
Hirsch Bratwurst an Preiselbeer-Portweinsauce <i>mit gebackenen Süsskartoffeln und Kürbis-Randengemüse</i>	26
Damhirschgeschnetzeltes an karamellisierter Quittenrahmsauce <i>mit Spätzli und Rosenkohl</i>	34
Reh- oder Gampspfeffer „Jägerart“ <i>(Speck, Champignons und Silberzwiebeln)</i> <i>mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Mirza Apfel</i>	32
Reh- oder Gamsschnitzeli an Wildjus mit sautierten Waldpilzen aus der Region <i>Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni</i>	36
Senf-Linsenpfanne mit Zwetschgenchutney dazu sautierte Forellenfilets oder geräucherte Bratkäsewürfel	38 28
Spätzlipfanne <i>mit Marroni, Äpfeln, Rosenkohl, Champignons und Preiselbeeren</i>	27
Glutenfreie Pasta mit oder ohne Fleisch <i>nach Tagesangebot</i>	22 / 19



**„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

Vermicelles aus Siselen mit Meringue und Rahm
gross (mit oder ohne Glace) 15 / 12
klein (mit oder ohne Glace) 10 / 8

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

Bäremüntschi pro Stück 2
Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung

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