



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 Baumnusssplittern</i>	8
Chrüsümüsisalat <i>mit gerösteten Brotwürfeln, Nüssen, Kernen und Ei</i>	10
Nüsslersalat <i>mit Speck, Ei und Croûtons</i>	13
Randen-Tartar <i>mit hausgeräuchertem Forellenfilet und gebrannten Pinienkernen</i>	16
Petersilienwurzelcrèmesuppe <i>mit hausgemachtem Petersiliensorbet</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 Frischkäse, Marroni, Orangenpfeffer und Vorderschinken <i>dazu Kroketten und Gemüse</i>	25
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	36
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	35
Damhirsch-Bratwurst an Preiselbeer-Portweinsauce <i>mit Spätzli und Gemüse</i>	23
Diemerswiler Kaninchenragoût in Merlot geschmort <i>mit Spätzli und Gemüse</i>	28
Rindshackbraten an Pilzrahmsauce <i>mit hausgemachten Nudeln und Gemüse</i>	26
Gebratene Kohl-Quinoapfanne mit pikantem Apfelkompott dazu sautierten Forellenfilets oder geräucherte Bratkäsewürfel	35 25
Vegetarischer Nussbraten an Pilzrahmsauce <i>mit hausgemachten Nudeln und Gemüse</i>	24
Hausgemachte Pasta mit oder ohne Fleisch <i>nach Tagesangebot</i>	29 / 16



Restaurant

Bar

Kultur

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

Desserts

Simus Schoggikuchen 10
dazu Crème fraîche und Früchtecoulis

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

Bäremüntschi pro Stück 2
Hausgemachte Pralinées, weiss, braun oder dunkel