



**Restaurant**

**Bar**

**Kultur**

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

---

## Vorspeisen

<b>Grüner Saisonsalat</b> <i>mit gerösteten Kernen und Baumnusssplittern</i>	8
<b>Chrüsimüsisalat</b> <i>mit gerösteten Brotwürfeln, Nüssen, Kernen und Ei</i>	10
<b>Nüsslersalat</b> <i>mit Speck, Ei und Croûtons</i>	13
<b>Randen-Tartar</b> <i>mit hausgeräuchertem Forellenfilet und gebrannten Pinienkernen</i>	16
<b>Petersilienwurzelcrèmesuppe</b> <i>mit hausgemachtem Petersiliensorbet</i>	11



## Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Frischkäse, Marroni, Orangenpfeffer 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
Damhirsch-Bratwurst an Preiselbeer-Portweinsauce <i>mit Spätzli und Gemüse</i>	26
Diemerswiler Kaninchenragoût in Merlot geschmort <i>mit Spätzli und Gemüse</i>	31
Rindshackbraten an Pilzrahmsauce <i>mit hausgemachten Nudeln und Gemüse</i>	29
Gebratene Kohl-Quinoapfanne mit pikantem Apfelkompott dazu sautierten Forellenfilets	38
oder geräucherte Bratkäsewürfel	28
Vegetarischer Nussbraten an Pilzrahmsauce <i>mit hausgemachten Nudeln und Gemüse</i>	27
Hausgemachte 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 <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>	10
Weisses Schoggimousse <i>mit Beerenkompott</i>	11
Benedicts Empfehlung	Tagespreis
Vermicelles aus Siselen mit Meringue und Rahm gross (mit oder ohne Glace)	15 / 12
klein (mit oder ohne Glace)	10 / 8
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