



Restaurant

Bar

Kultur

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

Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	8
Chrüsimüsisalat <i>mit Ei</i>	10
Nüsslersalat <i>mit Speck und Ei</i>	13
Randen-Tartar <i>mit hausgeräuchertem Forellenfilet und gebrannten Pinienkernen</i>	16
Petersilienwurzelcrèmesuppe <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 glutenfreien Teigwaren und Gemüse</i>	29
Gebratene Kohl-Quinoapfanne mit pikantem Apfelkompott dazu sautierten Forellenfilets	38
oder geräucherte Bratkäsewürfel	28
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 <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>	10
Weisses Schoggimousse <i>mit Beerenkompott</i>	11
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