



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
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 Aarewasser, getrockneten Feigen, Honig 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
Kalbsleber an Kräuterbutter <i>mit Röschti und Gemüse</i>	31
Lammhuft-Spiessli auf Orangen-Zimtjus <i>mit Reis und Gemüse</i>	35
Forelle „Schöne Müllerin“ <i>mit Kartoffel-Sauerkrautpfanne und Senfdip</i>	35
Wintergemüse-Curry <i>mit Erdnussreis</i>	23
dazu gebratene Pouletbruststreifen	25
Sellerieschnitzel in Rusticopanade <i>mit Kartoffel-Sauerkrautpfanne und Senfdip</i>	25
Vegetarischer Nussbraten an Kräuterrahmsauce <i>mit hausgemachten Nudeln und Gemüse</i>	24
Hausgemachte Pasta mit oder ohne Fleisch <i>nach Tagesangebot</i>	19 / 17

Desserts

Simus Schoggikuchen <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>	10
Hausgemachte Glace <i>Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer</i>	pro Kugel 4
<i>Fruchtglace/-sorbet nach Angebot</i>	mit Rahm plus 1
Bäremüntschli <i>Hausgemachte Pralinées, weiss, braun oder dunkel</i>	pro Stück 2