



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
Schwarzwurzelcrèmesuppe <i>mit Schlagrahm</i>	11



Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Aarewasser, getrockneten Feigen, Honig und Vorderschinken <i>dazu Kroketten und Gemüse</i>	28
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	39
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	38
Lammhuft-Spiessli auf Orangen-Zimtjus <i>mit Reis und Gemüse</i>	38
Kalbsleber an Kräuterbutter <i>mit Röschi und Gemüse</i>	36
Forelle „Schöne Müllerin“ <i>mit Kartoffel-Sauerkrautpfanne und Senfdip</i>	38
Wintergemüse-Curry <i>mit Erdnussreis</i>	26
dazu gebratene Pouletbruststreifen	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
Bratapfel <i>gefüllt mit Honigmousse</i>	12
Eierlikör-Parfait <i>Auf Orangencarpaccio</i>	11
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