



Restaurant

Bar

Kultur

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

Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	8
Chrüsümüsisalat <i>mit Ei</i>	10
Spargelsalat <i>mit Ziegenfrischkäse-Crostini und karamellisiertem Buchweizen</i>	15
Radiesli-Buttermilchsuppe <i>mit Radiesliblattsorbet</i>	11



Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse, Morcheln 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
Legehennenburger im glutenfreien Brötli <i>mit Barbecuesauce, Zwiebelconfit und Speck dazu Ofenkartoffeln</i>	28
Quinoa-Karottenburger im glutenfreien Brötli <i>mit Barbecuesauce und Zwiebelconfit dazu Ofenkartoffeln</i>	28
Lammhuf-Spiessli mit glasierten Rotwein-Radiesli <i>und Spinatrisotto</i>	39
Spargelragoût an Kerbel-Zitronenrahmsauce mit sautierten Forellenfilets und Weissweinsrisotto	40
Diemerswiler Spargeln <i>mit hausgemachter Kräutermayonnaise</i>	27
Portion Hamme	7
Portion Landrauchschinken	7
Glutenfreie Pasta mit oder ohne Fleisch <i>nach Tagesangebot</i>	22 / 19



Restaurant

Bar

Kultur

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

**„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
Hausgemachte Caramelglace <i>mit eingemachten Rosmarinäpfeln</i>	10
Hausgemachte Glace Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer Fruchtglace/-sorbet nach Angebot	pro Kugel 4 mit Rahm plus 1
Bäremüntschli <i>Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung</i>	pro Stück 2.5
Café deluxe <i>Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche</i>	10