



Restaurant

Bar

Kultur

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

Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	8
Chrüsimüsisalat <i>mit Ei</i>	10
Fenchelcarpaccio <i>mit Tomaten-Frischkäsemousse</i>	14
Gebeiztes Forellenfilet <i>mit pikanter Erdbeersalsa und Rucolasalat</i>	16
Erbsencremesuppe <i>mit Minzerahm</i>	11



Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Schangnauer Büffelmozzarella Trockentomaten, Basilikum 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 Francine-Weisschimmelkäse und Rhabarberchutney dazu Ofenkartoffeln</i>	28
Bratkäseburger im glutenfreien Brötli <i>mit Rhabarberchutney und Ofenkartoffeln</i>	28
Sautierte Lammhuftwürfel an Balsamicojus <i>mit Erdbeeren und Oliven, dazu glutenfreie Pasta</i>	39
Forellenfilets mit Wermut und Zitronenmelisse aus dem Ofen <i>dazu lauwarmer Belugalinsensalat mit Kräutern und gerösteten Mandeln</i>	40
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

Käseplättli mit Jumikäse	14
Simus Schoggikuchen <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>	10
Erdbeer-Joghurtmousse <i>mit marinierten Erdbeeren</i>	10
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 2.5
Café deluxe <i>Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche</i>	10