



Restaurant

Bar

Kultur

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

Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	8
Chrüsimüsisalat <i>mit Ei</i>	10
Ziegenkäse-Heidelbeer-Crostini <i>mit Fenchelsalat</i>	14
Hausgeräucherte Forelle im Ciabatta <i>auf pikantem Birnencarpaccio</i>	16
Tomatencrèmesuppe <i>mit Basilikumrahm</i>	11



Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Hüpfboden Gotthelf Emmentaler, Kürbis und Vorderschinken <i>dazu Kroketten und Gemüse</i>	28
Schweinsfilet auf Brombeerjus <i>dazu glutenfreie Spätzli</i>	40
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	43
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	38
Sautierte Forellenfilets mit Kürbis-Apfelchutney <i>dazu Salzkartoffeln</i>	42
Falafel auf Ofengemüse mit Cashewnüssen <i>dazu Joghurt-Minzedip</i>	28
mit sautierten Lammuftschnitzeli	40
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

Käseplättli mit Jumikäse 14

Simus Schoggikuchen 11
dazu Crème fraîche und Früchtecoulis

Panna cotta 10
mit Brombeerkompott

Hausgemachte Glace pro Kugel 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer mit Rahm plus 1
Fruchtglace/-sorbet nach Angebot

Bäremüntschi pro Stück 2.5
Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung

Café deluxe 10
Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche