



**Restaurant**

**Bar**

**Kultur**

Bernstrasse 3 • 3053 Münchenbuchsee • 031 869 02 99 • [www.baerenbuchsi.ch](http://www.baerenbuchsi.ch)

---

## Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	8
Chrüsimüsisalat <i>mit Ei</i>	10
Nüsslersalat <i>mit Speck und Ei</i>	14
Kürbiscrèmesuppe <i>mit Schlagrahm und gebrannten Kürbiskernen</i>	11



## Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit geräuchertem Raclette Portweinschalotten und Vorderschinken <i>dazu Kroketten und Gemüse</i>	28
Gemischte Bratwurst <i>dazu Zwiebelsauce und Röschi</i>	25
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	43
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	38
Damhirschgeschnetzeltes an karamellisierter Quittenrahmsauce <i>mit glutenfreien Spätzli und Rosenkohl</i>	36
Reh- oder Gampfeffer „Jägerart“ <i>(Speck, Champignons und Silberzwiebeln)</i> <i>mit glutenfreien Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Mirza Apfel</i>	34
Reh- oder Gamsschnitzeli an Wildjus mit sautierten Waldpilzen aus der Region <i>dazu glutenfreie Spätzli, Rotkraut und glasierte Marroni</i>	38
Glutenfreie Spätzlipfanne <i>mit Marroni, Äpfeln, Rosenkohl, Champignons und Preiselbeeren</i>	27
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>	11
Honigmousse <i>mit eingemachten Pflaumen</i>	11
Vermicelles aus Siselen mit Meringue und Rahm gross (mit oder ohne Glace)	16 / 13
klein (mit oder ohne Glace)	11 / 9
Hausgemachte Glace <i>Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer</i> <i>Fruchtglace/-sorbet nach Angebot</i>	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