



Restaurant

Bar

Kultur

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

Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	8
Chrüsimüsisalat <i>mit Ei</i>	10
Hausgebeizte Karpfenfilets <i>auf Ciabatta dazu lila Karottensalat</i>	16
Frühlingssalat an Joghurtdressing <i>mit eingemachtem Spargel und gebranntem Buchweizen</i>	14
Kressecrèmesuppe <i>mit Schlagrahm</i>	11



Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Fontina Bärlauch, Haselnüssen und Vorderschinken <i>dazu Pommes Frites und Gemüse</i>	29
Gebratene Pouletbruststreifen auf Safranrahmsauce <i>dazu Venerereis</i>	31
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	44
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrhmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	39
Burger vom Rapperswiler Hochlandrind im Ciabattabrötli <i>mit hausgemachter Ingwermayonnaise, pikant grilliertem Apfel und Ofenkartoffeln</i>	28
Hülsenfrüchte-Burger im Ciabattabrötli <i>mit hausgemachter Ingwermayonnaise, pikant grilliertem Apfel und Ofenkartoffeln</i>	28
Sautierte Lammschulterwürfel an Morchelrahmsauce <i>mit Venerereis und Gemüse</i>	41
Forellenfilets "schöne Müllerin" <i>dazu Frühlingskräuter-Sauerrahmdip und Venerereis</i>	43
Schweinsfilet mit Pistazien und Landrauchschinken <i>mit Ofenkartoffeln</i>	39
Glutenfreie Pasta mit oder ohne Fleisch <i>nach Tagesangebot</i>	23 / 20



**„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>	11
Verveine Panna cotta <i>mit Erdbeersauce</i>	10
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

**Geniessen Sie dazu ein Digestiv oder einen Grappa
von unserem Spirituosenangebot.**