



**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
Radiesli-Hüttenkäse Crostini <i>auf Ciabatta dazu Frühlingssalat</i>	14
Spargelsalat an Senfvinaigrette <i>mit gehobelter Belperknolle</i>	16
Erbsenrèmesuppe <i>mit Minzerahm</i>	11



## Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Senne Flade Käse, Spinat, Pinienkernen und Vorderschinken <i>dazu Pommes Frites und Gemüse</i>	29
„Tom’s Highland Beef“ aus Rapperswil <i>nach Tagesangebot</i>	Tagespreis
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	44
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	39
Legehennen-Burger im Ciabattabrötli <i>mit hausgemachter Basilikummayonnaise, Trockentomaten Schangnauer Büffelmozzarella und Ofenkartoffeln</i>	28
Iffwiler Bratkäse-Burger im Ciabattabrötli <i>mit hausgemachter Basilikummayonnaise, Trockentomaten und Ofenkartoffeln</i>	28
Lammhuftspiess auf gebackenem Spargel <i>mit Safranrisotto</i>	41
Spargelragoût an Rosapfefferrahmsauce <i>mit Beilage nach Wahl</i>	26
Sautierte Forellenfilets an Mandelbutter auf gebackenem Spargel <i>dazu Safranrisotto</i>	43
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
Vanilleparfait <i>mit Rhabarberkompott</i>	10
Hibiskus-Joghurtmousse <i>mit eingemachtem Pfirsich</i>	11
Tiagos Empfehlung	Tagespreis
Hausgemachte Glace <i>Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer 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.**