



Restaurant

Bar

Kultur

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

Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	8
Chrüsimüsisalat <i>mit Ei</i>	10
Nüsslersalat <i>mit Speck und Ei</i>	14
Ciabattacrostini mit Sennenfladenkäse und Quitten-Gewürzgelee <i>dazu Nüsslersalatbouquet</i>	13
Süsskartoffelcrèmesuppe <i>mit Zimthaube</i>	11



Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Moser Bio Brie Randen und Vorderschinken <i>dazu Pommes Frites und Gemüse</i>	29
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	44
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	39
Curry-Rindsbratwurstvom Biohof Zaugg <i>auf süss-sauer eingelegtem Rotkraut dazu Pommes frites</i>	29
Pouletbruststreifen im Speckmantel <i>auf Lauch-Kastaniengemüse dazu Risotto</i>	37
Lammhuftwürfel an Safran-Orangensauce <i>mit Risotto und Gemüse</i>	41
Sautierte Forellenfilets mit Meerrettichbutter <i>mit Petersilienkartoffeln und Gemüse</i>	43
Tofu Cordon bleu aus Thurgauer Bio Soja gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Birnen <i>dazu Pommes Frites und Gemüse</i>	29
Vegetarischer Nussbraten an Kräuterrahmsauce <i>mit glutenfreier Pasta und Gemüse</i>	30
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
Ingwer Panna cotta <i>mit Bratapfelkompott</i>	10
Vermicelles aus Siselen mit Meringue und Rahm gross (mit oder ohne Glace)	17 / 14
klein (mit oder ohne Glace)	12 / 10
Hausgemachte Glace <i>Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer, Zitrone</i> <i>weitere Fruchtglace/-sorbets 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.**