



Restaurant

Bar

Kultur

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

Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	9
Chrüsimüsisalat <i>mit Ei</i>	11
Tomaten Bruschetta <i>mit Rucolasalat</i>	14
Fenchelsalat an Pastisvinaigrette <i>mit gerösteten Pistazien und gehobelter Belperknolle</i>	13
Kalte Senfsuppe <i>mit Brombeerrahm</i>	11



Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Sennenfladenkäse Spinat und Vorderschinken <i>dazu Frienisberger Frites aus Bio Kartoffeln und Gemüse</i>	29
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>dazu Frienisberger Frites aus Bio Kartoffeln</i>	45
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	39
Legehennen Burger mit Speckconfi im Ciabattabrötli <i>dazu Ofenkartoffeln</i>	28
Marinierter Lammschulter <i>mit glasierten Rotweinschmelze und Risotto</i>	42
Forellenfilets mit Ingwer und Limette aus dem Ofen <i>auf gebackenen Sesam-Zucchetti dazu Risotto</i>	43
Tofu Burger mit Tomatenconfi im Ciabattabrötli <i>dazu Ofenkartoffeln</i>	28
Linsen-Erbsenbratlinge <i>mit Minzedip und Risotto</i>	27
Vegetarischer Nussbraten an Basilikumrahmsauce <i>mit glutenfreien Teigwaren und Gemüse</i>	31
Glutenfreie Pasta mit oder ohne Fleisch <i>nach Tagesangebot</i>	23 / 20



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

Simus Schoggikuchen <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>		11
Marinierte Diemerswiler Erdbeeren <i>mit hausgemachter Safranglace</i>		9
Hausgemachte Glace <i>Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer, Zitrone weitere Fruchtglace/-sorbets nach Angebot</i>	pro Kugel mit Rahm plus	4 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>		11

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