



Restaurant

Bar

Kultur

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

Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	9
Chrüsimüsisalat <i>mit Ei</i>	11
Ziegenkäse-Honig-Crostini <i>mit Rucolasalat</i>	14
Gebackener Sommergemüsesalat <i>mit Schangnauer Büffelmozzarella</i>	13
Tomatenkaltschale <i>mit Sauerrahm und Basilikum</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 Aprikosen-Barbecuesauce im Ciabattabrötli <i>dazu Ofenkartoffeln</i>	28
Marinierter Lammhuftspiess auf Ratatouille <i>mit Tzatziki und Maisschnitten</i>	42
Forellenfilets „schöne Müllerin“ <i>mit Kräuterlinsen und Gemüse</i>	43
„Ferien am Mittelmeer“-Käse mit Aprikosen-Barbecuesauce im Ciabattabrötli <i>dazu Ofenkartoffeln</i>	28
Linsen-Erbсенbratlinge <i>mit Minzedip und Sommergemüse</i>	27
Vegetarischer Nussbraten an Zitronenrahmsauce <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
Joghurtmousse <i>mit Pfirsichkompott</i>		11
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.**