



Restaurant

Bar

Kultur

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

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat	9
Chrüsimüsisalat <i>mit Ei</i>	11
Nüsslersalat <i>mit gebrannten Mandeln und gehobelter Belperknolle</i>	14
Randen-Frischkäse-Crostini auf Ciabatta <i>dazu Nüsslersalatbouquet</i>	14
Rüebli-Ingwercrèmesuppe <i>mit Schlagrahm</i>	11



Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Vacherin Mont d'Or gerösteten Pecannüssen und Vorderschinken <i>dazu Frienisberger Frites 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
Gebratene Kalbsleberli an Kräuterbutter <i>mit Röschi und Gemüse</i>	35
Lammhuftschnitzeli an Sherry-Brombeerjus <i>dazu Venerereis und Gemüse</i>	42
Gebratene Forellenfilets auf Rahmfederkohl <i>dazu Venerereis</i>	43
Schweizer Quinoa-Käsebratlinge <i>auf Rahmfederkohl</i>	28
Vegetarischer Nussbraten an Rosmarinrahmsauce <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
Eierlikörparfait <i>mit hausgemachtem Haselnusslebkuchen</i>			12
Hausgemachte Glace <i>Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer, Zitrone 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>			11

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