



**Restaurant**

**Bar**

**Kultur**

Bernstrasse 3 • 3053 Münchenbuchsee • 031 869 02 99 • [www.baerenbuchsi.ch](http://www.baerenbuchsi.ch)

---

## Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat	9
Chrüsimüsisalat <i>mit Ei</i>	11
Crostini mit „Blauer Meise“ (Blauschimmelkäse) <i>dazu Kabissalat</i>	14
Petersilienwurzelcrèmesuppe <i>mit Schlagrahm</i>	11



## Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit würzigem Bergkäse Alpenkräutern 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
Diemerswiler Kaninchenragoût an Weisswein-Kräuterjus <i>mit Oliven und gerösteten Mandeln, dazu Maisschnitten</i>	36
Lammhuft-Spiess auf Rahmsauerkraut <i>dazu Maisschnitten</i>	42
Forellenfilets mit Quitten und Piment aus dem Ofen <i>dazu Aare-Risotto</i>	43
Geröstetes Wurzelgemüse an Rauchpaprikarahmsauce <i>dazu Maisschnitten</i>	28
Vegetarischer Nussbraten an Rosmarinrahmsauce <i>mit Aare-Risotto 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
Grünteeparfait im Sesam-Knuspermantel <i>mit pochierten Birnen</i>			12
Limetten-Joghurtmousse <i>auf Orangencarpaccio</i>			11
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>			11

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