



Restaurant

Bar

Kultur

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

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat	9
Chrüsimüsisalat <i>mit Ei</i>	11
Fenchelsalat an Zitronenvinaigrette <i>mit Cironé und gerösteten Haselnüssen</i>	14
Burrata mit Pistazien und Honig <i>auf geröstetem Ciabatta dazu Rucolasalat</i>	16
Gebackene Tomatensuppe <i>mit Sauerrahm und Basilikumöl</i>	11



Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Brie, Trockentomatenpesto und Vorderschinken <i>dazu Frienisberger Frites und Gemüse</i>	31
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>dazu Frienisberger Frites und Preiselbeerkonfitüre</i>	46
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	39
Grillierte Pouletbrust mit rotem Zwiebel-Himbeerchutney <i>dazu Bräter und Gemüsesalat</i>	33
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Weiderindshuftdeckel <i>mit Zitronenmayonnaise, Frienisberger Frites und Rucolasalat</i>	38
Gebackener Blumenkohl mit Tzatziki <i>mit buntem Brätersalat</i>	29
Grillierter Bio Tofu aus Thurgauer Soja mit rotem Zwiebel-Himbeerchutney <i>dazu Bräter und Gemüsesalat</i>	31
Vegetarischer Nussbraten an Basilikumrahmsauce <i>dazu glutenfreie Pasta und Gemüse</i>	32
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
Weisses Schoggimousse <i>dazu marinierte Diemerswiler Beeren</i>			12
Fior di latte Parfait <i>mit Kirschenkompott</i>			13
Hausgemachte Glace <i>Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer, Zitrone weitere Rahmglace/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.**