



Restaurant

Bar

Kultur

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

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat	9
Chrüsimüsisalat <i>mit Ei</i>	11
Geräucherte Entenbrust mit Pistazienpesto <i>dazu Kohlsalat an Balsamicodressing</i>	17
Birnen-Bruschetta <i>auf Randen-Meerrettichcarpaccio</i>	14
Rüebli-Ingwercrèmesuppe <i>mit Schlagrahm</i>	11



Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Bergkäse Alpenkräuter und Vorderschinken <i>dazu Frienisberger Frites und Gemüse</i>	31
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Frienisberger Frites und Preiselbeerkonfitüre</i>	46
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	39
Diemerswiler Kaninchen im Traubensaft gegart <i>mit glutenfreien Spätzli und Gemüse</i>	38
Lammhuftschnitzeli auf geräuchertem Selleriepüree <i>mit Ofenkartoffeln und Gemüse</i>	43
Forellenfilet mit Wermut und Salbei aus dem Ofen <i>dazu Orangenlinsen</i>	43
Geröstetes Wintergemüse an Paprikarahmsauce <i>mit glutenfreien Spätzli</i>	28
Chicorée-Galette mit Sellerie, Salbei und roten Zwiebeln <i>auf Orangenlinsen</i>	29
Vegetarischer Nussbraten an Rosmarinrahmsauce <i>mit Ofenkartoffeln und Gemüse</i>	32
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 Orangensauce</i>		13
Hausgemachte Glace <i>Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer, Zitrone weitere Rahmglace/Sorbets nach Angebot</i>	pro Kugel mit Rahm plus	4 1
Bäremüntschi <i>Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung</i>	pro Stück	3
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.**