



Restaurant

Bar

Kultur

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

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat	9
Chrüsimüsisalat <i>mit Ei</i>	11
Frühlingskräutercrèmesuppe <i>mit Schlagrahm und gebrannten Mandeln</i>	11



Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Sternenberg Mutschli Löwenzahnhonig-Silberzwiebeli 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
Schweinsfiletwürfel an Morchelrahmsauce <i>mit glutenfreien Spätzli und Gemüse</i>	40
Lammhuftspiess auf Spinat-Radiesligemüse <i>mit Ofenkartoffeln und Radiesliblatt dip</i>	43
Gebratene Forellenfilets an Mohn-Sauerrahmsauce <i>dazu glutenfreien Spätzli und Gemüse</i>	43
Aare-Arancini auf Erbsenpüree <i>mit gebratenem Gemüse</i>	28
Gebratene Ricotta-Zitronenküchlein <i>auf Spinat-Radiesligemüse, dazu Radiesliblatt dip</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



**„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 Pfirsich-Rosmarinkompott</i>			13
Weisses Schoggiparfait im Haselnussmantel <i>mit eingemachten Kirschen</i>			12
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	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.**