



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 mit Erdbeeren und Burrata <i>an Zitronendressing</i>	16
Erbsen-Minzecrèmesuppe <i>mit Schlagrahm</i>	11



Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Brie Trockentomaten, Basilikum 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 Röschti und Gemüse</i>	39
Kalt aufgeschnittenes Kalbsschulterfilet <i>mit Kressemayonnaise, Frienisberger Frites und Gemüsesalat</i>	31
Grillierte Pouletbrust auf Spargelragout an Zitronenrahmsauce <i>dazu Venerereis</i>	34
Gebratene Forellenfilets mit Kräuterbutter <i>dazu lauwarmer Linsen-Gemüsesalat</i>	43
Spargelragout an Zitronenrahmsauce <i>dazu Venerereis</i>	29
Diemerswiler Spargeln <i>mit hausgemachter Mayonnaise</i>	28
dazu eine Portion „Hoschtet“-Schinken	8
Vegetarischer Nussbraten an Kräuterrahmsauce <i>mit Ofenkartoffeln und Gemüse</i>	32
Hausgemachte 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 11
dazu Crème fraîche und Früchtecoulis

Panna cotta 12
mit Rhabarberkompott

Diemerswiler Erdbeeren 13
mit Zitronenverveineglace, Meringue und Schlagrahm

Sofias Empfehlung Tagespreis

Hausgemachte Glace pro Kugel 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer, Zitrone mit Rahm plus 1
weitere Rahmglace/Sorbets nach Angebot

Bäremüntschi pro Stück 3
Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung

Café deluxe 11
Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche

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