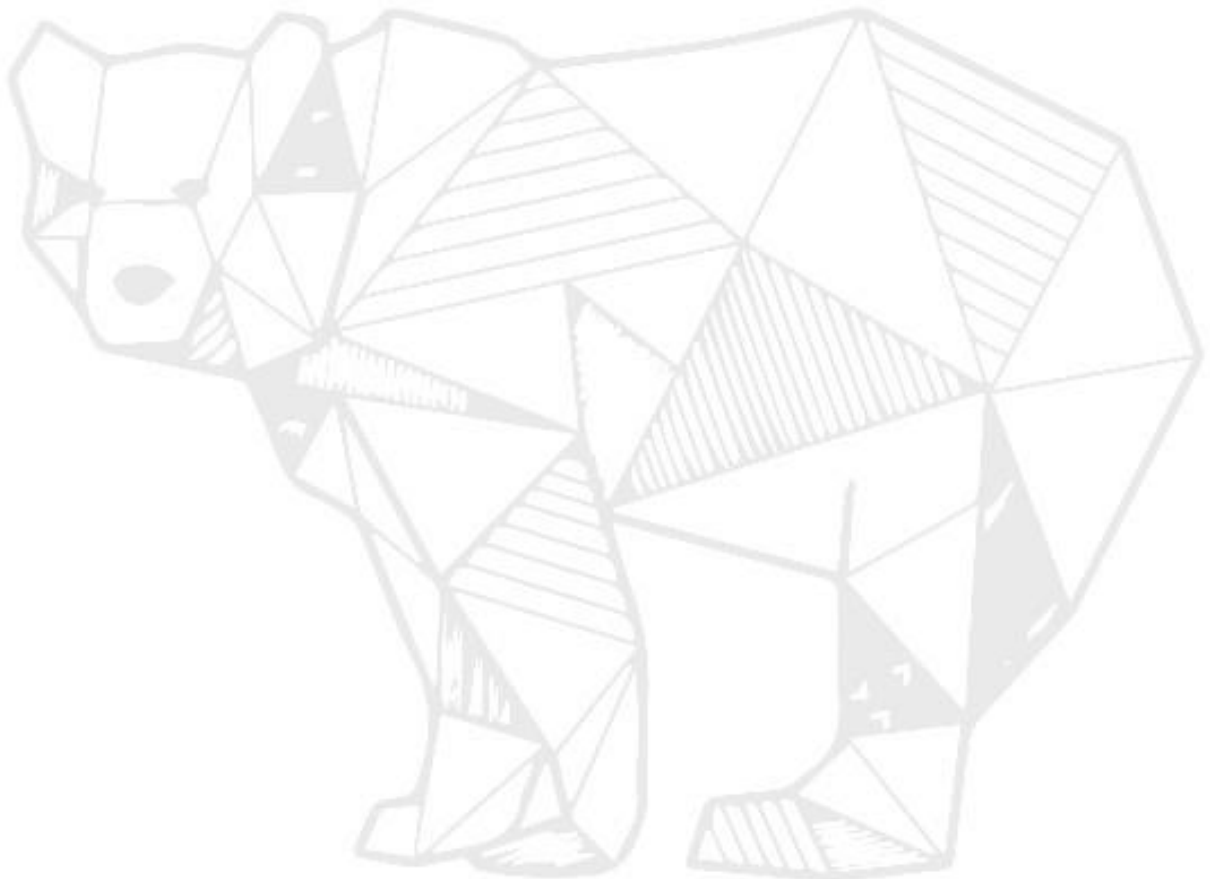


HOTEL | BÄREN

HERZLICH WILLKOMMEN IM
RESTAURANT & HOTEL
BÄREN



TRADITIONELLES TRIFFT MODERNE

ZUM EINSTIEG IN DIE GAUMENFREUDEN

Geräuchertes Thunfisch-Carpaccio mit Orangen-Sternanisutney,
Pommery Senf-Sauerrahm, rosa Pfeffer,
Kräutercrostini und Kapernäpfel CHF 21.00

Klassisch & Bärenstark

Tatar vom Prime Beef mit zweierlei
knusprigem Toastbrot

70gr	CHF 23.00
130gr	CHF 35.00
200gr	CHF 46.00

Mit Whisky oder Cognac verfeinert CHF 4.00

Die Hauptgangportion bereiten wir Ihnen frisch am Tisch nach Ihrem Gusto zu.
Tatar kann man auch mit glutenfreiem Brot geniessen.

KNACKIG-FRISCHE SALATE

Winterlicher Blattsalat mit Kräutercroutons
und Perlchampignons



CHF 11.00

Gemischter Salat mit Sprossen 

CHF 14.00

Suhrer Nüsslisalat mit Hausdressing, gehacktem Ei,
Speck und Brotroutons

CHF 16.50

SEIDIG, SAMTIG, SCHAUMIG

Pastinakenschaumsuppe mit Haselnusspraline  CHF 13.00

Tagessuppe, gerne informiert Sie unser Mitarbeiter CHF 10.00

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Cremiges Spinatrisotto mit Mascarpone,   würzigen Cashewnüssen und Randen-Chips CHF 27.00

Gebratene Nudeln nach asiatischer Art   mit geräuchertem Tofu, feinem Gemüse, Sesam und Koriander CHF 29.00

AUS SEE, FLUSS UND MEER

Lachsforellenfilet an Noilly-Prat-Sauce
auf cremigem Spinatrisotto mit Randen-Chips CHF 42.00

Hausgemachte Egliknusperli im Pankomantel
mit Kräuterkartoffeln und Tartarsauce CHF 35.00

VON DER WEIDE

Klassisches Chateaubriand „flambé“ pro Person CHF 69.00
mit Sauce Béarnaise, feinem Gemüse und knusprigen Pommes
am Tisch flambiert, ab 2 Personen, in 2-Gängen serviert

Im Ofen geschmorte Lammhaxe an Thymian-Rosmarinjus CHF 42.00
mit violetter Kartoffelpüree und Dörrbohnen

Schweizer Rindsentrecôte mit hausgemachter 180g CHF 44.00
Café de Paris Butter an Spinatrisotto und Wurzelgemüse

Kalbs-Cordon bleu „Bären“ CHF 45.00
mit Bauernschinken und gereiftem Greyerzer
serviert mit Pommes frites und Marktgemüse

Irische Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ CHF 46.00
mit feinen Tagliatelle

BBQ-Burger mit 200g Schweizer Rindfleisch CHF 29.00
im Brioche Bun mit Cheddar, Speck, Tomaten,
marinierten roten Zwiebeln und Essiggurke
mit knusprigen Pommes frites CHF 33.00

DESSERTS FÜR SÜSSE MOMENTE

Hausgemachter Schoggikuchen
mit Mandarinen-Limettensorbet
Gut Ding will Weile haben, in diesem Fall ca. 25 min

CHF 16.50

Warmer Birnen-Apfelstrudel mit Rosinen und
Tonka-Vanillesauce

CHF 16.50

COUPES, GLACE & SORBETS

Coupe Nesselrode

CHF 14.50

Gerührter Eiskaffee nach Bärenart

CHF 11.00

Dänemark
mit hausgemachter Schoggisauce

gross CHF 13.00
klein CHF 9.00

Bären Coupe
(Stracciatella, Vanille, Rahm, Karamellsauce und Krokant)

CHF 14.00

Colonel (Vodka), Apfel (Calvados),
Zwetschge (Vieille Prune), Williams (Vieille Poire)

CHF 14.00

Vanille, Mocca, Erdbeere, Caramel,
Schoggi und Stracciatella

pro Kugel CHF 4.00

Zitrone, Birne, Zwetschge, Apfel   pro Kugel CHF 4.00

Rahmzuschlag

CHF 2.00

UNSERE LIEFERANTEN

Fleisch	Strässle Suhr Traitafina, Lenzburg Bianchi, Zufikon
Fisch	Bianchi, Zufikon
Gemüse	Forster Früchte und Gemüse, Pfaffnau Christian Fischer, Suhr
Konfekt	Hausgemacht
Kolonialware	Saviva (Schweiz)

DEKLARATION

Lammhaxe	Irland
Kalbsfleisch	Schweiz
Rindsfilet	Schweiz
Schinken / Speck	Schweiz
Rindsfiletspitzen	Irland
Rindsburger	Schweiz
Lachsforelle	Norwegen
Egli	Island / Estland
Geräucherte Thunfisch	Indischer Ozean

INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



Glutenfrei

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über Allergene Inhaltsstoffe.