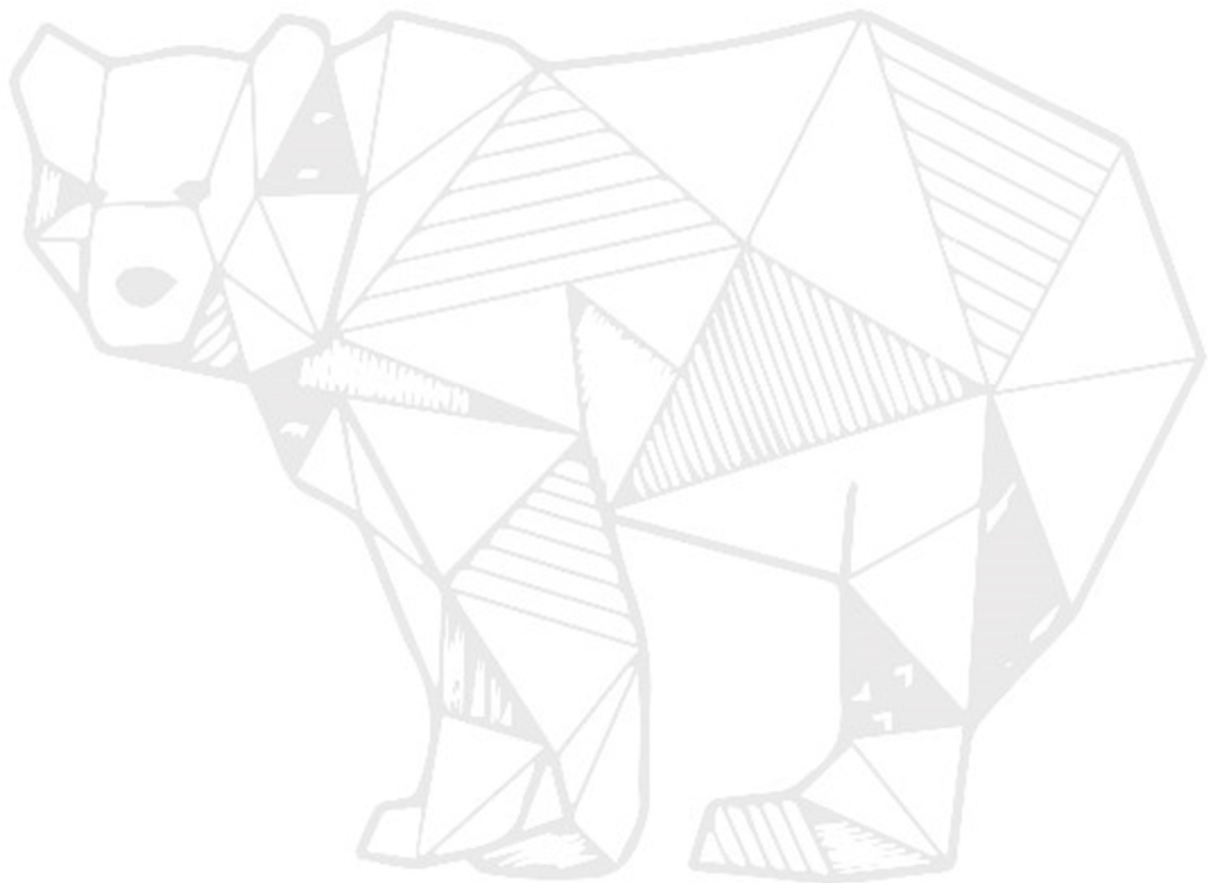


**HOTEL | BÄREN**

HERZLICH WILLKOMMEN IM  
**RESTAURANT & HOTEL**  
**BÄREN**



# TRADITIONELLES TRIFFT MODERNE

## ZUM EINSTIEG IN DIE GAUMENFREUDEN

Hauchdünner Wildschweinschinken auf Belugalinsen  
mit Suhrer Nüsslisalat



CHF 19.00

Angeräucherte Jakobsmuscheln mit marinierten Randenwürfeln,  
Mango-Orangengel und Mizunasalat



CHF 22.00

### Klassisch & Bärenstark

Tatar vom Prime Beef mit zweierlei  
knusprigem Toastbrot

70gr

CHF 22.00

130gr

CHF 32.00

200gr

CHF 45.00

Mit Whisky oder Cognac verfeinert

CHF 3.00

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

## KNACKIG-FRISCHE SALATE

Grüner Salat mit unserem feinen Hausdressing



CHF 9.50

Gemischter Salat mit Sprossen aus Suhr



CHF 12.50

Suhrer Nüsslisalat mit Hausdressing, gehacktem Ei,  
Speck und Brotcroûtons



CHF 15.00

## SEIDIG, SAMTIG, SCHAUMIG

Kürbiscappuccino mit Amaretto und gerösteten Kernen   CHF 10.50  
mit angeräucherter Jakobsmuschel CHF 15.00

Tagessuppe, gerne informiert Sie unser Mitarbeiter CHF 9.50

## VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Asiatische Frühlingsrolle an einer Erdnuss-Sakesauce auf  
gebratenen Gemüsestreifen und Basmatireis CHF 26.00

Trofie (Ligurische Pasta) an hausgemachtem Maroni-Nusspesto,  
Mangold und gebratenen Steinpilzen CHF 29.00

## AUS SEE, FLUSS UND MEER

Gebratenes Zanderfilet an Weissweinsauce, Winterspinat  
und Haselnussgnocchis CHF 35.00

Burger vom Winterkabeljau im Ciabattabrot mit Limettencreme,  
Schalotten, Gemüsestreifen und Kohlrabi-Honigsalat CHF 29.00

## VOM JÄGER

Rehschnitzel „Mirza“ mit Wildrahmsauce CHF 39.00


Steak vom Hirschrücken in kräftigem Cognac-Jus 170gr CHF 45.00

Saftiger Hirschpfeffer mit Silberzwiebeln und Speck CHF 29.00

Zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen  
hausgemachte Spätzli, Rotkraut und herbstliche Garnituren

## VON DER WEIDE

Kalbsschmorbraten an Sherrysauce mit hausgemachten  
Kartoffelgnocchis, gebratenen Steinpilzen und Winterspinat CHF 35.00

Schweizer Rindsfiletmedaillons „flambé“ an Kaffeejus mit   
Birnen-Kartoffelstock und Gemüsejuliennes 180g CHF 49.00

Zürcher Kalbsgeschnetztes mit hausgemachten Tagliatelle CHF 38.00

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

Irische Rindsfiletspitzen „Stroganoff“  
mit hausgemachten Tagliatelle CHF 44.00

BBO-Burger mit Rosmarinfocaccia, Tomaten, Essiggurke  
und 220g Schweizer Rindfleisch CHF 26.00  
mit knusprigen Pommes frites CHF 30.00

## DESSERTS FÜR SÜSSE MOMENTE

Hausgemachter Schoggikuchen  
an weihnachtlichen Mandarinen mit Whiskynote  
und Sauerrahm- Lebkuchenparfait CHF 15.00

Crêpes Suzette „flambé“,  
der Klassiker aus Frankreich,  
erfreut seit Generationen die Herzen  
aller Schleckermäuler CHF 18.00

Vermicelles mit Meringue und Rahm CHF 8.50

## COUPES, GLACE & SORBETS

Eiskaffee CHF 9.00

Dänemark gross CHF 10.50  
mit hausgemachter Schoggisauce klein CHF 7.50

Bananensplit, der Klassiker gross CHF 10.50  
klein CHF 7.50

Bären Coupe CHF 10.50

Vanille, Mocca, Erdbeere, Caramel, Schoggi  
und Stracciatella pro Kugel CHF 3.00

Colonel (Vodka), Apfel (Calvados),  
Zwetschge (Vieille Prune), Williams (Vieille Poire) CHF 12.50

Zitrone, Birne, Zwetschgen, Mango,  
Apfel und Himbeere pro Kugel CHF 3.00

Rahmzuschlag CHF 1.50

## UNSERE LIEFERANTEN

Fleisch	Strässle Suhr Traitafina, Lenzburg Bianchi
Fisch	Bianchi
Gemüse	Forster Früchte und Gemüse Christian Fischer, Suhr
Konfekt	Hausgemacht
Kolonialware	Scana, Dübendorf

## DEKLARATION

Kalbsfleisch	Schweiz
Rindsfiletspitzen/Huft	Irland
Rindsfilet	Schweiz
Rindsburger	Schweiz
Jakobsmuschel	FAo61
Zander	FAOo4/05
Egliknusperli	Deutschland
Kabeljau	Norwegen
Wildschweinschinken	Europa
Wild	Deutschland/Österreich

## INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



Glutenfrei

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über Allergene Inhaltsstoffe.