

HOTEL | BÄREN

HERZLICH WILLKOMMEN IM
RESTAURANT & HOTEL
BÄREN



TRADITIONELLES TRIFFT MODERNE

ZUM EINSTIEG IN DIE GAUMENFREUDEN

Hauchdünner Wildschweinschinken an Haselnussdressing mit Belugalinsensalat und Mandarinen  CHF 21.00

Salat vom Oktopus an Speckdressing mit marinierten Silberzwiebeln, Randenpüree und Salikon 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 laktosefreiem Brot geniessen.

KNACKIG-FRISCHE SALATE

Grüner Salat mit gekochtem Ei und 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 16.00

SEIDIG, SAMTIG, SCHAUMIG

Kürbiscappuccino mit Amaretto und gerösteten Kernen   CHF 10.50
mit gebratener Crevette CHF 15.00

Tagessuppe, gerne informiert Sie unser Mitarbeiter CHF 9.50

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Marinierter und gebratener Seitan „sweet-sour“
mit Ananas-Gemüse und Basmatireis CHF 26.00

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

AUS SEE, FLUSS UND MEER

Norwegischer Winterkabeljau an Kaviar-Weissweibutter
mit Polentataler und Winterspinat CHF 34.00

Gebratenes Bremgarter Lachsforellenfilet auf Champagnerkraut
mit gebratenem Kürbis und Bratkartoffeln CHF 32.00

Hausgemachte Egliknusperli im Pankomantel
mit neuen Kartoffeln und Tartarsauce CHF 29.00

VOM JÄGER

Saftiger Hirschpfeffer mit Silberzwiebeln und Speck CHF 31.00

Wildgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Trauben CHF 37.50

Rehschnitzel „Mirza“ mit Wildrahmsauce CHF 39.50

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

VON DER WEIDE

Klassisches Chateaubriand „flambé“ pro Person CHF 63.00
mit Sauce Béarnaise, feinem Gemüse und knusprigen Pommes,
am Tisch flambiert, ab 2 Personen, wird in 2-Gängen serviert

Bäggli und Filet vom Rind an Madeirajus CHF 52.00
mit Polentatalern, gebratenen Schwarzwurzeln und Spinat

Angeräucherte Entenbrust „sweet-sour“ CHF 29.00
mit knackigem Gemüse, Ananas und Basmatireis

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachten Tagliatelle CHF 38.00

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

Irische Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ CHF 44.00
mit hausgemachten Tagliatelle

BBQ-Burger mit Rosmarinfocaccia, Tomaten, Essiggurke CHF 26.00
und 200g Schweizer Rindfleisch CHF 30.00
mit knusprigen Pommes frites

DESSERTS FÜR SÜSSE MOMENTE

Hausgemachter Schoggikuchen,
an Zwetschgenkompotte und Lebkuchenglace CHF 16.00

Crêpes Suzette „flambé“,
der Klassiker aus Frankreich,
erfreut seit Generationen die Herzen aller Schleckermäuler CHF 19.00

Vermicelles mit Meringue und Rahm CHF 8.50

COUPES, GLACE & SORBETS

Eiskaffee CHF 9.50

Dänemark gross CHF 11.50
mit hausgemachter Schoggisauce klein CHF 8.50

Bananensplit, der Klassiker gross CHF 11.50
klein CHF 8.50

Bären Coupe CHF 11.00

Vanille, Mocca, Erdbeere, Caramel, Schoggi
und Stracciatella pro Kugel CHF 3.50

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

Zitrone, Birne, Zwetschgen, Mango,
Apfel und Himbeere pro Kugel CHF 3.50

Rahmzuschlag CHF 1.50

UNSERE LIEFERANTEN

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

DEKLARATION

Kalbsfleisch	Schweiz
Rindsfiletspitzen/Huft	Irland
Wild	Deutschland
Rindsburger	Schweiz
Forelle	Schweiz
Crevetten	Vietnam
Egli	Island
Wildschweinschinken	Europa
Zander	FA 0405

INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



Glutenfrei

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über Allergene Inhaltsstoffe.