

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

Schweizer Forelle selbst geräuchert mit Thymian-Cracker, Apfel-Stangenselleriesalat, Sauerrahm und cremigem Ei CHF 23.00

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

Das Beste vom Wild, nur ohne Fleisch mit Kräuterspätzli 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 Meerrettichsauce mit Randen-Kartoffelstock
und geschmortem Lauch CHF 36.00

Gebratene Crevetten auf Weissweinsrisotto mit knusprigem
Salbei und gebackenen Kürbiswürfeln CHF 33.00

Hausgemachte Egliknusperli im Pankomantel
mit neuen Kartoffeln und Tartarsauce CHF 29.00

VOM JÄGER

Klassischer Rehrücken „flambé“ am Knochen gegart mit Brombeersauce am Tisch flambiert ab 2 Personen, wird in 2-Gängen serviert	pro Person	CHF 63.00
Saftiger Hirschpfeffer mit Silberzwiebeln und Speck		CHF 31.00
Wildgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Trauben		CHF 37.50
Rehschnitzel „Mirza“ mit Wildrahmsauce		CHF 39.50
Steak vom Hirschrücken in kräftigem Cognac-Jus 170gr		CHF 45.00
Zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rotkraut und herbstliche Garnituren		

VON DER WEIDE

Steak von der Kalbshuft mit Portweinjus auf Weissweinsrisotto mit gebratenen Steinpilzen und knusprigem Salbei		CHF 42.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 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 200g Schweizer Rindfleisch mit knusprigen Pommes frites		CHF 26.00 CHF 30.00

DESSERTS FÜR SÜSSE MOMENTE

Hausgemachter Schoggikuchen
mit Birnenkompott und Hibiskus-Litchisorbet CHF 16.00

Savarin mit Orangenpraline, eingelegten Kirschen,
Röteligel und Schoggisorbet CHF 14.50

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 Traita fina, 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
Egliknuserli	Deutschland
Wildschweinschinken	Europa
Zander	FA 0405

INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



Glutenfrei

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über Allergene Inhaltsstoffe.