

SAISONKARTE

CARTE SAISON-SEASON MENU

Mozzarella di bufala campana
auf Cherrytomaten, mariniert mit Aceto balsamico di Modena IGP und Basilikumpesto
sur les tomates cerises, marinés avec Aceto balsamico di Modena IGP et pesto au basilic
on cherrytomatoes, marinated with Aceto balsamico di Modena IGP and basilpesto
CHF 18.00

Käsekuchen – Quiche au fromage – Cheesequiche*
CHF 8.00
Mit buntem Salat – avec salade – with salad*
CHF 17.00

Sautierte Krevetten auf Blattsalat mit Cherrytomaten und Ananas an Kalamansi-Sauce
Crevettes sautées sur lit de salade verte avec tomates cerises et ananas, sauce Kalamansi
Sauted shrimps on green salad with cherry tomatoes and pineapples, sauce Kalamansi
CHF 24.00

Bunter Salat mit Brotcroûtons, Maispouardenbrust-Streifen, Parmesan und Kapern
Mixte salade avec croûtons, poitrine de poularde au maïs, parmesan et câpres
Mixed salad with bread croûtons, corn poulard breast, parmesan and capers
CHF 29.00

Kalbspillard mit Kräuterbutter und Salat garniert
Paillard de veau garni de beurre aux herbes et salade
Veal paillard garnished with herb butter and salad
CHF 39.00

Ribs vom Rind an Barbecuesauce, dazu gegrillte Peperoni und hausgemachte Pickles
Spareribs de boeuf à la sauce barbecue, servies avec des poivrons grillés et des pickles maison
Beef spareribs with barbecue sauce, served with grilled peppers and homemade pickles
CHF 34.00
Mit Bärner Frites
CHF 39.00

*vegetarisch – végétarien - vegetarian

SUPPEN UND SALATE

POTAGES ET SALADES SOUPS AND SLADS

Tagessuppe - Potage du jour - Soup of the day
CHF 7.00

Tomatensuppe - Potage aux tomates - Tomato soup*
CHF 10.00

Blattsalat mit Kräutern - Salade verte aux herbes - Sald with herbes*
CHF 9.00

Gemischter Salat - Salade mêlée - Mixed salad*
CHF 11.00

*vegetarisch - végétarien - vegetarian

VORSPEISEN

ENTRÉES – STARTERS

Rauchlachs mit Meerrettich, Zwiebeln, Kapern und Crostini
Saumon fumé avec raifort, oignon, capres et crostini
Smoked salmon with horseradish, onion, capers and crostini
CHF 22.00 / 28.00

Trockenfleischteller – Assiette de viande séchée – Regional dried meat plate
CHF 18.00 / 22.00

Kleines oder grosses Bärenplättli (Trockenfleisch, Wurst, Speck, Käse, eingelegtes Gemüse)
Petite ou grande assiette „Bären“ (viande séchée, saucisse, lard, fromage, légumes marinés)
Small or large plate « Bären » (regional dried meat, sausage, bacon, cheese, mixed pickles)
CHF 16.00 / 24.00

Saaneländer Hobelkäse*
CHF 12.00

HAUPTSPEISEN

PLAT PRINCIPAL-MAIN COURSE

Schwein – Porc - Pork

Cordon Bleu vom Schwein, Marktgemüse, Bärner Frites
Cordon bleu de porc, légumes, bärner frites
Pork cordon bleu, vegetables, bärner frites
CHF 35.00

Paniertes Schweinsschnitzel, Marktgemüse, Bärner Frites
Escalope panée de porc, legumes, bärner frites
Breaded pork schnitzel, vegetables, bärner frites
CHF 29.00

Rind – Boeuf – Beef

Rindsentrecôte 280-300g (aus der Region) „Bären“, Marktgemüse, Bärner Frites
Entrecôte 280-300g (local) „Bären“, légumes, bärner frites
Beef Sirloin 280-300g (local) „Bären“, vegetables, vegetables, bärner frites
CHF 53.00

Alle Hauptspeisen sind auch als Fitnessteller erhältlich
Tous les plats principaux sont également disponibles sous forme d'assiette fitness
All main courses are also available as a fitness plate

Beilagenalternativen : Nudeln, Reis
Accompagnée avec : nouilles, ris
With : noodles, rice

KÄSE

FROMAGE - CHEESE

Fondue moitié moitié*
CHF 25.00

Fondue mit Trüffel - Fondue aux truffes - Truffle Fondue*
CHF 29.00

Mit Brot, Kartoffeln und eingelegtem Gemüse
Avec pain, pommes de terre et légumes marinés
with bread, potatoes and mixed pickles

Käseschnitte
Croûte au fromage
Swiss cheese toast

Mit Käse - Avec fromage - with cheese*
CHF 17.00

Mit Käse und Schinken - Avec fromage et jambon - With cheese and ham
CHF 20.00

Mit Käse und Ei - Avec fromage et oeuf - with cheese and egg*
CHF 20.00

Mit Käse, Schinken und Ei - Avec fromage, jambon et oeuf - with cheese, ham and egg
CHF 24.00

*vegetarisch - végétarien - vegetarian

KINDER ENFANTS - KIDS

Kinder bis 12 Jahre
Enfants jusqu'à 12 ans
Kids up to 12 years old

Grüner Salat mit Karottenstreifen
Salade verte avec julienne de carottes
Green salad with carrot strips
CHF 5.00

Paniertes Schweinsschnitzel, Bärner Frites
Escalope panée de porc, berner frites
Breaded pork schnitzel , berner frites
CHF 12.00

Pasta napoli
CHF 10.00

Chicken Nuggets, Bärner Frites
CHF 12.00

Portion Bärner Frites
CHF 7.00

Glacekugel nach Wahl mit Smarties oder Gummibärli
Boule de glace selon choix avec smarties ou « Gummibärli »
Ice cream ball at choice with smarties or gummibears
CHF 5.00

DESSERTS

Coupe Danmark
CHF 9.00 / 12.00

Eiskaffee « Jo » (mit – avec - with Espresso)
CHF 9.00 / 12.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen garniert mit frischen Früchten
und einer Kugel Glace nach Wahl
Gâteau au chocolat tiède garnie de fruits frais et
d'une boule de glace au choix
Lukewarm chocolate cake garnished with fresh fruits
and a ice cream ball of your choice
CHF 14.00

Hausgemachter Kuchen nach Angebot
Gâteaux maison
Homemade cake
CHF 7.50 / 9.00 (mit Rahm – avec crème – with cream)

Meringues mit Doppelrahm und beschwipsten Waldbeeren
Meringues et crème double avec baies de forêt
Meringues with double cream and wild berries
CHF 9.50 / 12.00

Colonel (Sorbet Citron, Wodka oder Prosecco)
CHF 14.00

Apricotine (Sorbet Abricot, Apricotine)
CHF 14.00

Glacekugel – Boule de glace – Ice cream ball
Vanille-Chocolat-Mocca-Erdbeer-Caramel-Zitrone-Aprikose
Mango/Passionsfrucht-Sauerkirsche/Marzipan
CHF 3.50
Mit Rahm – Avec crème – with cream
CHF 1.50