

SAISONKARTE

CARTE DE SAISON-SEASON MENU

Kürbiscrèmesuppe mit Rahm und Knusperchips*
Crème de courge avec chantilly et chips croustillante*
Squash soup with cream and crunchy chips*
CHF 10.00

Nüsslisalat an Honig-Senfdressing mit sautierten Trauben, Speck und Croûtons
Salade de rampon, dressing maison, avec raisins sautés, lard et croutons
Lamb's lettuce, homemade dressing, with sauted grapes, bacon, bread croutons
CHF 14.00 / 19.00

Hausgemachte Spätzli mit herbstlichem Gemüse und Champignonsrahmsauce
"Spätzli" maison avec légumes d'automne et sauce aux champignons à la crème
Homemade "Spätzli" with game garnish and mushroom cream sauce
CHF 28.00

Rehgeschnetzeltes (AUT) an Cognacrahmsauce mit Cranberries, Spätzli und Wildgarnitur
Emincé de chevreuil, sauce au cognac à la crème et cranberries, "Spätzli" maison et garniture gibier
Venison cutlets in cognac cream sauce and cranberries, homemade "Spätzli" and game garnish
CHF 47.00

Hirschschnitzel (EU) an Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Wildgarnitur
Escalope de cerf et sauce aux gibier, "Spätzli" maison et garniture gibier
Deer escalope with game sauce, homemade "Spätzli" and game garnish
CHF 46.00

Hirschpfeffer (EU) mit hausgemachten Spätzli und Wildgarnitur
Civet de cerf avec "Spätzli" maison et garniture gibier
Vanison stew with homemade "Spätzli" and game garnish
CHF 38.00

*vegetarisch – végétarien- vegetarian

SUPPEN UND SALATE

POTAGES ET SALADES

SOUPS AND SALADS

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

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

Gemischter Salat – Salade mêlée – Mixed salad*
CHF 11.00

Salatdressings nach Wahl : französisch, italienisch, Honig-Senf dressing
Vinaigrettes au choix : française, italienne, au miel et à la moutarde
Salad dressings of your choice : French, Italian, honey mustard dressing

Dressings sind gluten- und laktosefrei - Sans gluten et sans lactose - Gluten and lactose free

*vegetarisch – végétarien – vegetarian

VORSPEISEN

ENTRÉES – STARTERS

Hausgemachte Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce

Rouleaux de printemps « aigre-doux » *

Homemade spring rolls "sweet and sour»

CHF 12.00

Vitello tonnato (kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce, Kapern und roten Zwiebeln)

Viande de veau tranchée finement et sauce au thon, garnie avec des câpres et des oignons rouges

Cold sliced veal with tuna sauce, capers and red onions

CHF 28.00/22.00

Trockenfleischteller – Assiette de viande séchée – Regional dried meat plate

CHF 18.00 / 24.00

Kleines oder grosses Bärenplättli (Trockenfleisch, Wurst, Käse, eingelegtes Gemüse)

Petite ou grande assiette „Bären“ (viande séchée, saucisse, fromage, légumes marinés)

Small or large plate « Bären » (regional dried meat, sausage, cheese, mixed pickles)

CHF 18.00 / 26.00

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 37.00

Paniertes Schweinsschnitzel, Marktgemüse, Bärner Frites

Escalope panée de porc, légumes, bärner frites

Breaded pork schnitzel, vegetables, bärner frites

CHF 29.00

Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce, Marktgemüse, Butternudeln und Pfirsich

Escalope de porc à la crème aux champignons, légumes du marché, nouilles au beurre et pêche

Pork escalope with champion cream sauce, market vegetables, butter noodles and peach

CHF 29.00

Kalb – Veau – Veal

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce, Butterrösti

Emincé de veau à la crème au cognac avec röstis au beurre

Veal cutlets in cognac cream sauce with buttered rösti

CHF 38.00

Beilagenalternativen: Nudeln, Rösti, Bärner Frites, Reis

Accompagnée avec: Fettucine, Rösti, Bärner Frites, Riz

With: Fettucine, Rösti, Bärner Frites, Rice

HAUPTSPEISEN

PLAT PRINCIPAL – MAIN COURSE

Rind – Boeuf – Beef

Rindsentrecôte 280-300g/180-220g (aus der Region) „Bären“, Marktgemüse, Bärner Frites
Entrecôte de boeuf 280-300g/180-220g (local) „Bären“, légumes, bärner frites
Beef Sirloin 280-300g/180-220g (local) „Bären“, vegetables, vegetables, bärner frites
CHF 53.00 / 48.00

Gsteiger Börger mit Speck, Raclettekäse, Röstzwiebeln, Cornichons, Barbecuesauce, Bärner Frites
Gsteiger Burger avec lard, fromage à raclette, oignon, cornichons, sauce barbecue, Bärner Frites
Gsteiger Burger with bacon, raclette cheese, onion, cornichons and barbecue sauce, Bärner Frites
CHF 29.00

Beilagenalternativen: Nudeln, Rösti, Reis
Accompagnée avec: Fettuccine, Rösti, Riz
With: Fettuccine, Rösti, Rice

KÄSE - Rösti

FROMAGE - CHEESE - Rösti

Fondue moitié moitié*
CHF 28.00

Fondue mit Trüffel – Fondue aux truffes – Truffle Fondue*
CHF 33.00

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

Rösti nature*
CHF 14.00

Mit Käse – Avec fromage – with cheese*
CHF 18.00

Mit Käse und Schinken – Avec fromage et jambon – With cheese and ham
CHF 22.00

Mit Käse und Ei – Avec fromage et oeuf – with cheese and egg*
CHF 22.00

Mit Käse, Schinken und Ei – Avec fromage, jambon et oeuf – with cheese, ham and egg
CHF 26.00

*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

Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce, Butternudeln und Pfirsich
Escalope de porc à la crème aux champignons, nouilles au beurre et pêche
Pork escalope with champion cream sauce, butter noodles and peach
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 au choix avec des smarties ou des haribos
Ice cream ball of your choice with smarties or gummy bears
CHF 5.00

NACHMITTAGSKARTE

APRÈS-MIDI - AFTERNOON

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

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

Salatteller mit Ei – Assiette de salade avec oeuf – Salad plate with egg*
CHF 21.00

Wurst-Käsesalat garniert – Salade de saucisse et de fromage garnie
Sausage and cheese salad garnished
CHF 22.00

Portion Bärner-Frites
CHF 7.00

Hausgemachte Rösti natur
Rösti maison nature
Homemade rösti natural
CHF 14.00

Mit Käse – Avec fromage – with cheese*
CHF 18.00

Mit Käse und Schinken – Avec fromage et jambon – With cheese and ham
CHF 21.00

Mit Käse und Ei – Avec fromage et oeuf – with cheese and egg*
CHF 21.00

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

Kaltes Plättli mit Käse, Trockenwurst, eingelegtem Gemüse und Brot
Assiette froide avec fromage, saucisse sèche, légumes marinés et pain
Cold platter with cheese, dry sausage, mixed pickles and bread
CHF 14.00

*vegetarisch – végétarien - vegetarian