

Saisonkarte

carte de saison-season menu

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Knusperstange*
Crème de citrouille avec huile de pépin de courge et barre croustillante
Squash soup with pumpkin seed oil and crisp bar
CHF 10.00

Nüsslissalat an Hausdressing, mit sautierten Pilzen, Specklardons und Croûtons
Salade de mâche, dressing maison, avec champignons sautés, lardons et croûtons
Lamb's lettuce, homemade dressing, with sautéed mushrooms, lardons, bread
croutons
CHF 14.00 / 19.00

Risotto mit Pilzen, Mascarpone und Parmesan*
Risotto avec champignons, mascarpone et parmesan
Risotto with mushrooms, mascarpone and parmesan
CHF 26.00

Hausgemachte Spätzli mit Wildgarnitur und Preiselbeerrahmsauce
"Spätzli" maison avec garniture de gibier et sauce aux airelles rouges
Homemade "Spätzli" with game garnish and lingonberries sauce
CHF 28.00

Rehschnitzel (AU) an Preiselbeerrahmsauce, hausgemachte Spätzli und Wildgarnitur
Escalope de chevreuil aux airelles rouges, "Spätzli" maison et garniture de gibier
Venison escalope, lingonberries sauce, homemade "Spätzli" and game garnish
CHF 47.00

Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Wildgarnitur
Civet de cerf avec "Spätzli" maison et garniture de gibier
Venison stew with homemade "Spätzli" and game garnish
CHF 37.50

*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 mēlée – Mixed salad*
CHF 11.00

*vegetarisch – végétarien - vegetarian

VORSPEISEN

ENTRÉES – STARTERS

Rauchlachs mit Meerrettich, Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter
Saumon fumé avec raifort, oignon, capres, toast et beurre
Smoked salmon with horseradish, onion, capers, toast and butter
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, 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 16.00 / 24.00

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, légumes, bärner frites
Breaded pork schnitzel, vegetables, bärner frites
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

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

Beilagenalternativen : Pasta, Rösti, Spätzli
Accompagnée avec : Pasta, Rösti, Spätzli
With : Pasta, Rösti, Spätzli

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

Rindsentrecôte 280-300g/180-220g (aus der Region) an grüner Pfeffersauce, Marktgemüse,
Bärner Frites
Entrecôte de boeuf 280-300g/180-220g (local) à la sauce poivre vert, légumes, Bärner Frites
Beef Sirloin 280-300g/180-220g (local) with green pepper sauce, vegetables, Bärner Frites
CHF 53.00 / 48.00

Gsteiger Börger mit Speck, Raclettekäse, Zwiebeln, Cornichons und 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 28.00

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 : Pasta, Rösti, Spätzli
Accompagnée avec : Pasta, Rösti, Spätzli
With : Pasta, Rösti, Spätzli

KÄSE

FROMAGE - CHEESE

Fondue moitié moitié*
CHF 27.00

Fondue mit Trüffel – Fondue aux truffes – Truffle Fondue*
CHF 31.00

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 (mit – avec - with Espresso)
CHF 9.00 / 12.00

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

Vermicelles mit Meringues und Rahm
Vermicelles avec meringues et crème
Vermicelles with meringues and cream
CHF 8.50 / 11.00

Coupe Nesselrode
CHF 12.00 / 9.50

Colonel (Sorbet Citron, Wodka oder Prosecco)
CHF 14.00

Apricotine (Sorbet Abricot, Apricotine)
CHF 14.00

Parfait Mocca flambée (Cognac)
CHF 9.50

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

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

Gemischter Salat – Salade mêlée – Mixed salad*
CHF 11.00

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

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

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

*vegetarisch – végétarien - vegetarian