

SUPPEN UND SALATE

POTAGES ET SALADES

SOUPS AND SALADS

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

Süskartoffelsuppe mit Crème fraîche*
Soupe de patate douce et crème fraîche*
Sweet potato soup with sour cream*
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

Nüsslisalat an Honig-Senfdressing mit Ei, sautiertem Speck und Crôutons
Salade de rampon avec œuf et lardons sautés
Lamb's lettuce with egg and sautéed bacon
CHF 14.00

Salatdressings nach Wahl : französisch, italienisch, Honig-Senfdressing
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

Rauchlachstartar mit Meerrettich, Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter

Saumon fumé avec raifort, oignon, câpres, 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 / 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

*vegetarisch – végétarien - vegetarian

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

Kalbsschnitzel mit sautierten Zwiebelringen an Pommerysensaft, Fettuccine

Escalope de veau avec rondelles d'oignons sautés à la sauce moutarde de Pommery, fettuccine

Veal escalope with sautéed onion rings on pommery mustard sauce, fettuccine

CHF 44.00

Beilagenalternativen: Fettuccine, Rösti, Bärner Frites, Venere Reis

Accompagnée avec: Fettuccine, Rösti, Bärner Frites, Venere Reis

With: Fettuccine, Rösti, Bärner Frites, Venere Reis

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: Fettuccine, Rösti, Venere Reis
Accompagnée avec: Fettuccine, Rösti, Venere Reis
With: Fettuccine, Rösti, Venere Reis

Fisch-VEGi- VEGAN

Poisson-VÉGÉTARIEN - VÉGAN

Fish-VEGETARIAN - VEGAN

Sautierte Lachstranche auf Safransauce, Venere Reis, Blattspinat
Tranches de saumon sautées sur sauce safranée, riz Venere, feuilles d'épinards
Sautéed salmon tranche on saffron sauce, Venere rice, spinach leaves
CHF 27.00

Röstipastetli mit Pilzfüllung und Gemüse garnitur*
Vol-au-vent de rösti farcis aux champignons et garniture de légumes
Rösti pie with mushroom filling and vegetable garnish
CHF 26.00

Kichererbsen-Süsskartoffelcurry mit Venere Reis**
Curry de pois chiches et de patates douces avec riz Venere
Chickpea and sweet potato curry with Venere rice
CHF 24.00

**vegan

*vegetarisch - végétarien - vegetarian

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

Raclette à discretion*

CHF 34.00

Portion Raclette mit Kartoffeln*

Portion de raclette avec pommes de terre

Portion of raclette with potatoes

CHF 14.00

Raclette ab 18.00 Uhr, nur Restaurant oder Fүүrgruebe

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 7.00/10.00

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

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