

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat	8.50
Allerlei gemischte Salate	9.50
Nüsslersalat mit Ei, Croûtons & Speck	13.50
Rassiges Rindstartar	23 / 38
Marinierte, leicht gebratene Thunfischwürfel auf Randencarpaccio	17.50
Siedfleischcarpaccio mit cremigem Sauerkrautsalat	15.50

Suppen

Sauerkrautcrèmesuppe mit Mostbröcklispiess	10.50
 Kokos- Zitronengrassuppe mit Glasnudeln	9.50
Bouillabaisse mit Safran, Gemüse & Crevetten serviert mit Knoblauchbrot	13.50

Saisonale Hauptgerichte

Gebratenes Rindsfilet 49
unter einer Nusskruste, Sauce Béarnaise
allerlei Gemüse & Kartoffelgratin

Cordon bleu vom Kalb 43
gefüllt mit Fonduekäse aus der Bergkäserei
Oberei Südern mit Gemüse
& Pommes Allumettes

Rosa gebratene
Entenbrust 36
an enem Ingwer Orangenjus
Rotkraut & Spätzli

Gebratene
Schweizer Lachstranche 37
auf gebratenen Kartoffelscheiben
mit Zwiebeln & glasierten Randwürfeln

Gebratene
Pouletbrust 30
auf Rahmsauerkraut im Blätterteigkissen
serviert mit Mini-Kroketten

Deklaration

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich
Lachs	Schweiz



Bären Klassiker

Bären Cordon bleu gefüllt mit feinstem Emmentaler Käse & Schinken, serviert mit Saisongemüse & Pommes Allumettes	35
Füürwehr Cordon bleu gefüllt mit rassigem Füürwehrbrie & Rohschinken, serviert mit Saisongemüse & Pommes Allumettes	35
Paniertes Schweinsschnitzel mit allerlei Gemüse & Berner Frites	27
Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Bären-Kräuterbutter, Gemüse & Pommes Allumettes	45
Hackbraten aus der Hübeli Metzg mit Gemüse & Kartoffelstock	29
Suure Mocke vom Bio-Hof Langenegg mit Gemüse & Kartoffelstock	38.50
Burebratwurst nach altem Rezept aus der Heidbühl Metzg mit Zwiebelsauce & Rösti	23
Bärenburger	15
Bärenburger mit Pommes Frites	21.50

Vegetarisch

Knackiger Nüsslersalat mit pochiertem & frittiertem Ei	14.50
Hausgemachte Fondue Ravioli auf Lauchgemüse	16 / 27
Hausgemachte Trüffelnudeln	18 / 28

Vegan

 Nüsslersalat an Italienischem Dressing mit gerösteten Kernen geschüttelt, nicht gerührt	14
 Knusprige Sauerkrautrolle auf Fregola Sarda mit cremigen Morcheln	27

Bären Desserts

Meringue mit Nidle & Vanilleglace	12.50
Bären-Kaffee Espresso oder Kaffee begleitet von kleinen Desserts	10
Brönnti Creme	9
Lauwarmes Schoggichüechli mit flüssigem Kern & Sauerrahmglace	13.50
Mini Dessert Belgische Waffel mit kleiner Kugel Vanilleglace	5.50
Hausgemachte Apfelchüechli 3 Stück mit Vanilleglace jedes weitere Stück 2.00	9
Käsevariation	14

Coupes

Gerührtes Eiskaffee verfeinert mit leichtem Kaffeeliqueur	10
Bären Coupe Schoggi- & Irish Creamglace auf frischem Fruchtsalat	12.50
Hühnerbach Coupe Vanille-, Joghurt- & Schoggiglance mit Eierliqueur	12.50
Coupe Dänemark	12.50
Bananensplit im Glas	9.50
Schüppachs Bettmümpfeli Mascarpone-Baslerlackerliglace mit Willisauerringli-Liqueur	6
Nougat-Nussparfait mit einem Schuss Baileys	8.50
Zitronensorbet mit rotem Wodka	12.50
Trilogie von hausgemachten Sorbets	9.50
Kindercoupe Eine Kugel Glace nach Wahl mit Smarties dekoriert	9.50

Glace & Sorbets

Vanille
Schokolade
Kaffee
Erdbeere
Pistache
Stracciatella
Zitronensorbet
Mangosorbet

hausgemachte Glace & Sorbets

Joghurtglace
Sauerrahmglace
Mascarpone-Baslerlackerliglace
Blutorangensorbet
Cassisorbet
Apfel-Basilikumsorbet

4 pro Kugel
1.50 Rahm