

# VORSPEISEN



## Salat Variationen

Blattsalat		7. ~
Gemischter Salat		9. ~
<b>Bärensalat nach Art des Hauses</b>	<i>ab 2 Personen</i>	18. ~
kunterbunter, gemischter Salat in der Schüssel nach Art des Hauses / Hausdressing	<i>für weitere Person</i>	8.5


### Salatsaucen:

Hausdressing (Kreation des Hauses, nach Saison),  
Italien Dressing oder French Dressing (klassisch)

## Suppen

<b>Gazpacho mit Focaccia Brot (kalt serviert)</b>		9. ~
Tomaten / Zwiebeln / Knoblauch / Gurken / Peperoni		
<b>Grüne Erbsen-Pfefferminz Suppe</b>		8. ~
Grüne Erbsen / Zwiebeln / Knoblauch / Rahm		


# Für den kleinen Hunger

<b>Bärentapas « Surprise »</b> Tageskreation nach Art des Hauses	<i>kleiner</i> <i>gross</i>	12. ~ 18. ~
<b>Bären - Plättli</b> Wurst / Fleisch / Käse aus der Region	<i>ab 2 Personen</i>	25. ~
<b>Bären - Frites</b> mit Curry- oder Trüffelmayo oder Ketchup		9. ~

# Bären Spezial

<b>Rindstatar, perfekt für Geniesser</b> Focaccia / Heuschnaps / geheime Sauce / Butter	<i>Vorspeise</i> <i>Hauptgericht</i>	19. ~ 32.5
<b>Bären - Tapas « Surprise »</b> Tageskreation nach Art des Hauses	<i>kleiner</i> <i>gross</i>	12. ~ 18. ~

# Vegetarisch...

<b>Randen - Carpaccio</b> Randen / Rucola / Burratina / Himbeeren		16.5
<b>Pilzschnitte</b> Hausboot / Waldpilze	<i>Vorspeise</i> <i>Hauptspeise</i>	14. ~ 19.5

# HAUPTGERICHTE

## Klassiker

<b>« Saxeter Chässchnitte » nach Brunos Art</b>		19. -
Weissbrot / Raclettekäse / Weisswein	<i>mit Schinken</i>	22. -
	<i>mit Spiegelei</i>	22. -
	<i>Schinken &amp; Spiegelei</i>	24.5
<b>Bären - Burger</b>	<i>200g</i>	28. -
Rindfleisch / Käse / Zwiebeln / Ei / Speck / hausgemachte Burger-Sauce / Bären-Frites		
<b>Saure Kalbsleberli</b>		29.5
Rösti / Zwiebeln / Apfel		
<b>Rahmschnitzel vom Schwein</b>		32.5
Nudeln / Gemüse / Waldpilze		
<b>Wiener Schnitzel « Bärenstil »</b>		39.5
Bären-Frites / Gemüse		

## Fleisch vom Grill

<b>Pferde Entrecôte</b>	<i>250g</i>	42.-
Ladies cut	180g	36.-
<b>Rindsfilet</b>	<i>200g</i>	49. -
<b>Poulet Brust</b>	<i>160g</i>	28. -

dazu servieren wir grilliertes Gemüse, eine Beilage und Sauce nach Wahl:

### Beilagen:

Nudeln / Bären-Frites / Rösti / auch als Fitnesssteller möglich

### Saucen:

Hausgemachte Kräuterbutter oder Sauce Hollandaise

# Vegi



**Käseplätzli im Bierteig** 21. -  
Raclettekäse / Bierteig / Salat

**Bären ~ Rösti** 22.5  
Gemüse / Käse / Ei / Cornichons

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gerne ein passendes Gericht zu finden.