

Speisekarte Bären Treiten

**Willkommen in der kulinarischen
Welt des Bären**



Allgemeine Hinweise

Es ist uns ein grosses Anliegen, alle Gäste gleich zu behandeln. Deshalb haben wir an dieser Stelle ein paar wichtige Informationen festgehalten. Damit vermeiden wir Missverständnisse und Sie können Ihren Aufenthalt in vollen Zügen geniessen.

Vielen Dank für die Kenntnisnahme und Ihr Verständnis.

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wasser

Für unser frisch gezapftes Bärenwasser verrechnen wir einen Beitrag an unsere Dienstleistung:

0,5 Liter = CHF 3.–

1,2 Liter = CHF 4.50

Andere Einheiten bieten wir nicht an. Ebenfalls verzichten wir bei Banketten und Themenabenden auf das Servieren von Bärenwasser.

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag

Ruhetag

Mittwoch und Donnerstag

08.30 – 14.00 Uhr / 17.00 – 22.00 Uhr

Freitag

08.30 – 14.00 Uhr / 16.00 – 23.00 Uhr

Samstag

16.00 – 23.00 Uhr

Sonntag

10.00 – 17.00 Uhr

Warme Küche

Mittwoch und Donnerstag

11.30 – 13.30 Uhr und 18.00 – 20.15 Uhr

Freitag

11.30 – 13.30 Uhr und 18.00 – 21.00 Uhr

Samstag

18.00 – 21.00 Uhr

Sonntag

11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeise als Hauptgang

Wenn in unserem Speisesäali Vorspeisen als Hauptgang bestellt werden, berechnen wir dafür einen Zuschlag von CHF 5.50.

Vegane Küche

Unsere Küche ist spezialisiert auf Schweizer Fleischgerichte. Für eine Vegetarische-Variante fragen Sie unseren Service. Vegan können wir leider nicht anbieten da bei uns die Grundsaucen hausgemacht sind und wir dabei Butter und Rahm verwenden.

Menüvorschläge

Bei Gruppen ab 9 Personen erstellen wir gerne einen individuellen Menü-Vorschlag. Keine à la Carte-Bestellung möglich ab 9 Personen.

Portionen

Sollte Ihnen eine Portion zu gross sein, packen wir Ihnen die Reste gerne ein. Zu einem Aufpreis von CHF 1.50 pro Verpackung.

Liebe Gäste

Genuss steht bei uns im Bären an erster Stelle, ganz nach unserem Motto **«chumm cho gniesse»**. Sie sollen sich in unserem liebevoll gepflegten Ambiente wohl fühlen und Ihre Zeit geniessen. Dazu verwöhnen wir Sie mit lokalen Spezialitäten aus unserer Karte, die wir bewusst klein halten, um immer alles frisch zubereiten zu können. Unsere Tagesspezialitäten richten sich nach dem Angebot des Marktes. Wir beziehen unser Gemüse aus der Region und verwenden hauptsächlich Schweizer Fleisch.

Bei uns wird Hausgemachtes grossgeschrieben und wir legen Wert auf Frische und Qualität. Salatsauce, Salzmandeln, Butterzopf und alle unsere leckeren Süssigkeiten werden im Haus produziert. In unseren Lokalitäten sind uns eine frische Atmosphäre und eine gepflegte Inneneinrichtung sehr wichtig. So fühlen auch Sie sich wie zu Hause und bleiben gerne zum Verweilen!

Haben Sie Wünsche, Fragen oder Anregungen? Sprechen Sie uns an! Wir schätzen den offenen Austausch mit Ihnen, damit Sie sich bei uns rundum wohl fühlen.

Das Bären Team
Daniela & René Muster

 Auf unserer Präsenz im Internet (www.baeren-treiten.ch) führen wir – im Sinne der Transparenz – unsere Lieferanten auf.

Kalte und warme Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| «Märit-Salat» serviert mit Blätterteigstange an hausgemachter Salatsauce Auf Wunsch auch mit Italienischer Salatsauce erhältlich | 10.50 |
| Rindstatar «à la Chef René» mit Cognac verfeinert und frisch geröstetem Butters toast | 25.50 |
| Geschäumte Spargelcrémsuppe mit Lachsstreifen | 16.50 |

Unsere hausgemachte Bären-Salatsauce können Sie bei uns in der
5 dl Flasche erwerben. Fragen Sie jemanden vom Bären Team.

Bären-Spezialitäten

Gebratene Rindsfilet-Würfel an einer Morchel-Whiskyrahmsauce und hausgemachten Spätzli 55.50

Rindstatar «à la Chef René» mit Cognac verfeinert und frisch geröstetem Butters toast 35.50

Gebratene Pouletbrust auf Spargel-Limetten-Risotto mit Morchel-Whiskyrahmsauce 44.50

Vegetarisch

Grüne Spargel-Rondellen im Orangenteig an sämiger Rahmsauce mit Kirschtomaten und Spargelspitzen 33.50

Für eine andere vegetarische Variante fragen Sie unser Service-Team.

Alla Pastasorten beziehen wir aus der Teigwaren-Manufaktur Ingredienza aus Bern.

Grilladen

| | 150 g | 200 g | 300 g |
|-----------------------------------|-------|-------|-------|
| Rindsfilet Swiss Quality Beef | 52.50 | 60.50 | |
| Rindsentrecôte Swiss Quality Beef | | 45.50 | 58.50 |

Eine hausgemachte Sauce und eine Beilage nach Wahl ist inbegriffen

Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, «Bärenbutter»

Bärner-Frites, Hausgemachte Spätzli, Berny Kartoffeln,

| | | |
|---------------------------|------------|------|
| Morchel-Whiskyrahmsauce | zusätzlich | 6.50 |
| Weissweinrisotte (30 Min) | zusätzlich | 5.50 |
| Grill-Gemüse | zusätzlich | 8.50 |

Deklaration von Fleisch und Fleischprodukten

Rindfleisch: Swiss Quality Beef (SQ Beef)

Kalbfleisch: Schweiz

Poulet- und Schweinefleisch: Schweiz

Pferd: Schweiz und Europa

Wildfleisch: Schweiz und Europa

Lamm: Schweiz

Fisch: Schweiz/Fragen Sie unser Serviceteam

Unser Fleisch und unsere Fleischprodukte stammen hauptsächlich aus schweizer Produktion. Ausnahmen werden mit der Herkunftsbezeichnung vermerkt.

Hausgemachte Desserts aus der Bären-Pâtisserie

| | |
|--|-------------|
| Mini Vacherin-Glacé nach «Bärenart» mit Früchten garniert Fragen Sie unser Service-Team nach den aktuellen Aromen | 15.50 |
| Café/Espresso/Tee mit dreierlei süssen Verführungen | 16.00 |
| Bananenbecher mit zwei Kugeln Stracciatellaglace, frischen karamellisierten Bananen und Schoggisauce | 14.50 |
| Frische Erdbeeren leicht mariniert mit Zucker und Grand Marnier mit flüssigem Greyezer-Doppelrahm | 14.50 |
| «Danis Romanoff» mit frischen Erdbeeren, Erdbeer- und Vanilleglace, hausgemachter Meringue und Rahm | 12.50/15.50 |
| Portion frische Erdbeeren mit Rahm leicht mariniert mit Zucker und Erdbeerpuree | 10.50 |

Glacekarte

Hot Berry 14.50 / 10.50
Vanilleglace mit heissen Beeren und Rahm

Meringue Glace 13.50 / 10.50
Vanille- und Erdbeerglace mit hausgemachter Meringue und Rahm
Hausgemachte Meringue mit Rahm und Früchten 10.50

Bananensplit 14.50
Vanille- und Stracciatellaglace mit Bananen, warmer hausgemachter Schokoladensauce und Rahm

Eiskaffee 13.50 / 9.50
Moccaglace mit Rahm

Danemark 14.50 / 10.50
Vanilleglace mit warmer hausgemachter Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm

Danis Chnuser Becher 13.50
Vanille- und Haselnussglace mit karamellisierten Nüssen, wenig Schoggi- und Caramelsauce, Rahm und gesalzene Mandelsplitter

Baileys 15.50 / 14.50
Baileys-, Vanille- und Moccaglace mit Baileys und Rahm

Glacesorten Eine Kugel 4.50
Vanilleglace, Schokoladenglace, Moccaglace, Rahmzuschlag 1.70
Haselnussglace, Stracciatellaglace, Baileysglace,
Sorbet: Erdbeersorbet, Passionssorbet

Alle Glacesorten liefert uns Die Eisinsel in Unterlangenegg