

ab dem 19. Februar 2025

BÄREN-MENU

Schweizer Saiblingstatar
Buttermilchespuma - Yuzu - Kartoffelchips

oder

Steffisburger Rüeblitatar
Buttermilchespuma - Kräutersalat - Kartoffelchips

Geschäumte Weissweinsuppe
Käse-Kümmel-Stange

Rosa gebratene Appenzeller Entenbrust
Orangen-Pfeffer-Sauce - Griesschnitte - Zweierlei Randen

oder

Frutiger Tofu im Pankomantel
Joghurdip - Griesschnitte - Zweierlei Randen

Karamelltartelette
Haselnüsse - Giandujamousse - Hagebutte

*

4-Gang Menu Fleisch 69 CHF
3-Gang Menu Fleisch 59 CHF

4-Gang Menu Vegetarisch 59 CHF
3-Gang Menu Vegetarisch 49 CHF



bären
steffisburg

SPEISEKARTE



VORSPEISEN

Bären-Salat (v)	Kleiner Salat von Steffisburg, saisonale Garnituren, Granola, Hausdressing	CHF 9
Suppe (v)	Geschäumte Weissweinsuppe, Käse-Kümmel-Stange	CHF 12
Carpaccio (v)	Orangen-Randen-Carpaccio, Pistaziencrème, Kurkumaglacé, Kichererbsen	CHF 15
Rüepli (v)	Steffisburger Karottentatar, Buttermilchespuma, Kräutersalat, Kartoffelchips	CHF 15
Saibling	Schweizer Saiblingstatar, Buttermilchespuma, Yuzu, Kartoffelchips	CHF 19
Tatar	BEO-Rindstatar, Focaccia, Pickels, Kräutersalat, Salzbutter (HG mit Frites)	CHF 21 / 38

HAUPTGERICHTE

Vegan (v)	Spinat-Kartoffel-Gnocchi, Haselnüsse, Pilze, Salbei, veganer Frischkäse	CHF 31
Vegi (v)	Frutiger Tofu im Pankomantel, Joghurtdip, Griessschnitte, Zweierlei Randen	CHF 33
Appenzeller Ente	Entenbrust, Orangen-Pfeffer-Sauce, Griessschnitte, Zweierlei Randen	CHF 43
Huhn	Poulet-Frikassee, Basilikumspätzli, Wintergemüse	CHF 35
Saibling	Sautiertes Saiblingsfilet, Weissweinsauce, Spinat-Kartoffel-Gnocchi, Gemüse	CHF 38
Cordon-Bleu	Cordon-Bleu vom Söili, Schinken, Bergkäse, Saisongemüse, Pommes Frites	CHF 34

DESSERT

Bären-Kafi	Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Überraschungen	CHF 11
Tartelette	Karamelltartelette, Haselnüsse, Giandujamousse, Hagebutte	CHF 13
Brownie	Hausgemachtes Brownie - mit oder ohne Vanilleglacé	CHF 7 / 11
Eiscafé	Kaffeeglacé, Espresso, Rahm - klein oder gross	CHF 8 / 13
Glacekübeli	von kalter Lust - diverse Aromen	CHF 5.5

Deklaration & Allergien Alle tierischen Produkte sind zu 100% aus der Schweiz.
Bei Allergien gibt die Küche gerne Auskunft. Bitte Allergien immer angeben!

Fest im Bären: Apero im Weinkeller - anschliessend ein schönes Essen. Der Bären eignet sich ideal für Veranstaltungen und Feiern von Gruppen bis zu 60 Personen.
Ab 40 Personen exklusiv.