

28. Mai 2024 bis Ende Spargelzeit

BÄREN-MENU

Zweierlei vom Swiss Alpine Lachs
Sauerrahm - Erbsencreme - Kräutersalat - Brioche

oder

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Dörrfrüchten
Erbsencreme - Kräutersalat - Brioche

Spargelcrèmesuppe mit ihrer Einlage

Rosa gebratenes Schweizer Rindsentrecôte
Sauce Hollandaise - Junge Kartoffeln - Belper Spargeln

oder

Onsen Eier 65° mit Panko
Sauce Hollandaise - Junge Kartoffeln - Belper Spargeln

Rosmarin Panna Cotta
Zweierlei Erdbeeren - Belper Knolle

*

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 |
| Frühlingsalat (v) | Salat von Steffisburg, Belper Spargeln, Cherry-Tomaten, Mandeln, Hausdressing | CHF 14 |
| Suppe (v) | Spargelcèmesuppe, Spargeleinlage, Crôtons | CHF 12 |
| Geisskäse (v) | Karamellierter Ziegenkäse mit Dörrfrüchten, Erbsencreme, Brioche, Kräutersalat | CHF 15 |
| Alpine Lachs | Zweierlei vom Lostallo Lachs, Sauerrahm, Erbsencreme, Brioche, Kräutersalat | CHF 19 |
| Tatar | BEO-Rindstatar, Focaccia, Pickels, Eigelb, gesalzene Butter (HG mit Frites) | CHF 21 / 38 |

HAUPTGERICHTE

| | | |
|--------------------|---|--------|
| Vegan (v) | Sautierter Tofu im Kurkuma-Mantel, Taboulé-Salat, Granatapfel, Mandel-Dip | CHF 29 |
| Vegi (v) | Onsen Eier 65°, Panko, Sauce Hollandaise, Junge Kartoffeln, Belper Spargeln | CHF 33 |
| Rind | Rosa gebratenes Entrecôte, Sauce Hollandaise, Junge Kartoffeln, Belper Spargeln | CHF 44 |
| Huhn | Alpstein-Poulet-Brust, Maisblinis, Frühlingsgemüse, Kräutersauce | CHF 36 |
| Fisch | Schweizer Zander-Knusperli, Hausgemachte Sauce Tartar, Taboulé-Salat | CHF 36 |
| Cordon-Bleu | Cordon-Bleu vom Söili, Bergkäse, Schinken, Frühlingsgemüse, Pommes Frites | CHF 34 |

DESSERT

| | | |
|--------------------|--|------------|
| Bären-Kafi | Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Überraschungen | CHF 11 |
| Panna Cotta | Rosmarin Panna Cotta, Zweierlei Erdbeeren, Belper Knolle | CHF 13 |
| Brownie | Hausgemachtes Brownie, Karamellsauce - mit oder ohne Vanilleglacé | CHF 7 / 11 |
| Eiskaffee | Kaffee-Glacé, Baileys, Espresso, Rahm - klein oder gross | CHF 8 / 11 |
| Glacekübeli | Erdbeersorbet / Schoggi / Pistache / Himbeer / Veganes-Caramel / Joghurt-Heiti | 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!

Bald im Bären Klassengastro - Schüler und Schülerinnen übernehmen das Restaurant!
18. und 20. Juni 2024, 18.30 - jetzt reservieren!