

ab dem 26. März 2025

## BÄREN-MENU

---

Onsen-Ei

Coppa - Hausgemachte Mayo - Pickels - Kräutersalat

oder

Spargel & Sauerrahm

Spargelcake - Spargelsalat - Sauerrahm-Glacé

\*\*\*

Bärlauchsuppe

Radisli - Crème Fraîche - Croûtons

\*\*\*

Flank Steak vom Rind

Portweinjus - Spargelrisotto - Frühlingsgemüse

oder

Spargelrisotto

Kresse-Espuma - Mandeln - Frühlingsgemüse

\*\*\*

Variation der Rhabarber

Savarin & Vanille

\*

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

---

<b>Bären-Salat (v)</b>	Kleiner Salat von Steffisburg, saisonale Garnituren, Granola, Hausdressing	CHF 9
<b>Suppe (v)</b>	Bärlauchsuppe, Croûtons, Crème Fraîche, Radiesli	CHF 12
<b>Frühlingsalat (v)</b>	Frisée-Salat, Radiesli, Frühlingszwiebeln, Spargel	CHF 15
<b>Spargel (v)</b>	Variation vom Spargel mit Sauerrahmglacé	CHF 17
<b>Onsen-Ei</b>	Onsen-Ei, Coppa, Hausgemachte Mayo, Pickels, Kräutersalat	CHF 19
<b>Tatar</b>	BEO-Rindstatar, Focaccia, Pickels, Kräutersalat, Salzbutter (HG mit Frites)	CHF 21 / 38

## HAUPTGERICHTE

---

<b>Vegan (v)</b>	Kichererbsen-Gemüse Bratling, Kresse-Espuma, Saisongemüse	CHF 31
<b>Vegi (v)</b>	Spargelrisotto, Kresse-Espuma, Mandeln, Frühlingsgemüse	CHF 33
<b>Rind</b>	Flank Steak vom Rind, Jus, Spargelrisotto, Frühlingsgemüse	CHF 42
<b>Huhn</b>	Pouletsaltimbocca, Jus, Ricotta-Gnocchi, Saisongemüse	CHF 35
<b>Zander</b>	Pochierter Zander, Safransauce, Ricotta-Gnoci, Kohlrabi	CHF 39
<b>Cordon-Bleu</b>	Cordon-Bleu vom Söili, Schinken, Bergkäse, Saisongemüse, Pommes Frites	CHF 34

## DESSERT

---

<b>Bären-Kafi</b>	Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Überraschungen	CHF 11
<b>Rhabarber</b>	Variation der Rhabarber, Savarin, Vanille	CHF 13
<b>Brownie</b>	Hausgemachtes Brownie - mit oder ohne Vanilleglacé	CHF 7 / 11
<b>Eiscafé</b>	Kaffeeglacé, Espresso, Rahm - klein oder gross	CHF 8 / 13
<b>Glacekübeli</b>	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.