

ab dem 24. September 2024

BÄREN-MENU

Terrine vom Schweizer Reh
Preiselbeeren - Baumnüsse - Waldorfsalat

oder

Simon's Smörrebröd
Knuspriges Brot - Frischkäse - Rüeblilachs - Dill - Kapern

Kürbiscrèmesuppe
Sauerrahm - Kürbiskernöl - Salbei

Schweizer Wild nach Angebot
Spätzli - Rotkraut - Marroni - Wirsing

oder

Waldpilzragout
Spätzli - Rotkraut - Marroni - Wirsing

Joghurt-Gin-Espuma
Hausgemachtes Sorbet - gebackene Schokolade - Wachholder

*

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
Nüssler-Salat (v)	Schweizer Nüssler, Ei, Croûtons, Kürbis, Hausdressing	CHF 14
Suppe (v)	Kürbiscrèmesuppe, Sauerrahm, Kürbiskernöl, Salbei	CHF 12
Smörrebröd (v)	Knuspriges Brot, Frischkäse, Rüeblilachs, Dill, Kapern	CHF 15
Rehterrine	Terrine vom Schweizer Reh, Preiselbeeren, Baumnüsse, Waldorfsalat	CHF 19
Tatar	BEO-Rindstatar, Focaccia, Pickels, Eigelb, gesalzene Butter (HG mit Frites)	CHF 21 / 38

HAUPTGERICHTE

Vegan (v)	Süsskartoffelpüree, Ofengemüse, Chimichurri, Feigen, Brunnenkresse	CHF 29
Vegi (v)	Waldpilzragout, Spätzli, Rotkraut, Wirsing, Marroni	CHF 33
Wild	Schweizer Wild nach Angebot, Spätzli, Rotkraut, Wirsing, Marroni	CHF 42
Hacktäschli	Hacktäschli (Rind & Schw.), Preiselbeersauce, Spätzli, Rotkraut, Wirsing, Marroni	CHF 33
Fisch	Forelle im Päckli, Süsskartoffelpüree, Ofengemüse, Chimichurri	CHF 36
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
Gin-Gin	Joghurt-Gin-Espuma, Wachholder, hausgemachtes Sorbet, gebackene Schoggi	CHF 13
Brownie	Hausgemachtes Brownie - mit oder ohne Vanilleglacé	CHF 7 / 11
Vermicelles	Marronipüree, Meringues, Rahm - klein oder gross	CHF 8 / 13
Glacekübeli	Erdbeersorbet / Schoggi / Pistache / 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!

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.