

ab dem 27. November 2025

BÄREN-MENU

Gebeizter Lachs mit einer Variation von
Rande und Meerrettich

oder

Waldorfsalat – mal anders
Sellerie, Apfel und Nüssen

Pilzconsommé mit ihrer Einlage

Entrecôte vom Schweizer Rind mit Portweinjus, Hollandaise
Kartoffelgratin und Gemüse

oder

Sellerieschnitzel im Pankomantel, Hollandaise
Kartoffelgratin und Gemüse

Süsse Verführung von der
Schokolade, Orange und Grand Marnier

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 Blattsalat aus Steffisburg, saisonale Garnituren, Granola, Hausdressing | CHF 9 |
| Pilzconsommé(v) | Pilzconsommé mit ihrer Einlage | CHF 13 |
| Chicorée (v) | Chicorée-Orangen-Salat mit Baumnüssen und Datteln | CHF 15 |
| Waldorfsalat (v) | Waldorfsalat – mal anders mit Sellerie, Apfel und Nüssen | CHF 17 |
| Lachs | Gebeizter Lachs mit Rande und Meerrettich | CHF 19 |
| Tatar | Rindstatar, Focaccia, Pickels, Kräutersalat, Salzbutter (HG mit Frites) | CHF 21 / 38 |

HAUPTGERICHTE

| | | |
|--------------------|---|--------|
| Vegan (v) | Veganes - Sojageschnetzeltes mit Zitronengras-Currysauce, Reis und Gemüse | CHF 32 |
| Vegi (V) | Sellerieschnitzel im Pankomantel, Hollandaise, Kartoffelgratin und Gemüse | CHF 34 |
| Rind | Entrecôte mit Portweinjus, Hollandaise, Kartoffelgratin und Gemüse | CHF 44 |
| Poulet | Poulet mit Zitronengras-Currysauce, Reis und Gemüse | CHF 36 |
| Lachs | Lachsfilet mit Tagliolini, Zitronensauce und Gemüse | CHF 39 |
| Cordon-Bleu | Cordon-Bleu vom Sölli, Schinken, Bergkäse, Saisongemüse und Pommes Frites | CHF 34 |

DESSERT

| | | |
|-------------------------|---|------------|
| Bären-Kafi | Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Überraschungen | CHF 11 |
| Süsse Verführung | Süsse Verführung von der Schokolade, Orange und Grand Marnier | CHF 13 |
| Brownie | Hausgemachtes Brownie / mit oder ohne Vanilleglacé | CHF 7 / 11 |
| Vermicelle | Vermicelle, Meringue und Rahm / klein oder gross | CHF 8 / 12 |
| Glacekübeli | von kalter Lust - diverse Aromen | CHF 5.5 |

Deklaration & Allergien Alle tierischen Produkte stammen 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.