

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



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

## HAUPTGERICHTE

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

## DESSERT

<b>Bären-Kafi</b>	Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Überraschungen	CHF 11
<b>Süsse Verführung</b>	Süsse Verführung von der Schokolade, Orange und Grand Marnier	CHF 13
<b>Brownie</b>	Hausgemachtes Brownie / mit oder ohne Vanilleglacé	CHF 7 / 11
<b>Vermicelle</b>	Vermicelle, Meringue und Rahm / klein oder gross	CHF 8 / 12
<b>Glacekübeli</b>	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.