

ab dem 30. November 2024

BÄREN-MENU

Variation von
Lostallo Lachs & Wasabi

oder

Faux Gras
Hausgemachte vegetarische Terrine - Portweingel - Brioche

Pastinaken-Birnen-Suppe
mit ihrer Einlage

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte
Sauce Hollandaise - Kartoffelgratin - Wurzelgemüse

oder

Onsen Eier 65° Grad
Sauce Hollandaise - Kartoffelgratin - Wurzelgemüse

Truffes-Schnitte
Tonkabohnen Panna Cotta - Sanddorn - Oxalis

*

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 |
| Wintersalat (v) | Endivien, Blutorangen, getrocknete Feigen, Curry, Baumnüsse | CHF 13 |
| Suppe (v) | Pastinaken-Birnen-Suppe, mit ihrer Einlage | CHF 12 |
| Faux Gras (v) | Hausgemachte vegetarische Terrine, Portweingel, Brioche | CHF 15 |
| Lostallo Lachs | Variation von Lachs & Wasabi | CHF 19 |
| Tatar | BEO-Rindstatar, Focaccia, Pickels, hausgemachte Mayonnaise (HG mit Frites) | CHF 21 / 38 |

HAUPTGERICHTE

| | | |
|--------------------|--|--------|
| Vegan (v) | Penne, Randensugo, Haselnüsse, Sprossen | CHF 29 |
| Vegi (v) | Onsen Eier 65°, Hollandaise, Kartoffelgratin, Wurzelgemüse | CHF 33 |
| Rind | Rosa gebratenes Entrecôte, Hollandaise, Kartoffelgratin, Wurzelgemüse | CHF 44 |
| Hackbraten | Gemischter Hackbraten, Morchelsauce, Selleriepüree, Lauch | CHF 34 |
| Lachsnudeln | Lostallo Lachs Würfel, Tagliatelle, Safransauce | 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 |
| Truffes-Schnitte | Truffes-Schnitte, Tonkabohnen Panna Cotta, Sanddorn, Oxalis | CHF 13 |
| Brownie | Hausgemachtes Brownie - mit oder ohne Vanilleglacé | CHF 7 / 11 |
| Eiscafé | Kaffeeglacé, Espresso, Rahn - klein oder gross | CHF 8 / 13 |
| Glacekübeli | 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.