

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

Rehschnitzel aus Berner Jagd an Preiselbeersauce
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, Herbstliche Garnitur	CHF 29
Vegi (v)	Waldpilzragout, Spätzli, Rotkraut, Wirsing, Marroni	CHF 33
Reh	Rehschnitzel aus BE-Jagd, Preiselbeersauce, Spätzli, Rotkraut, Wirsing, Marroni	CHF 45
Hirsch	Ragout vom BE-Hirsch, Spätzli, Rotkraut, Wirsing, Marroni	CHF 38
Hacktäschli	Hacktäschli (Rind & Schw.), Preiselbeersauce, Spätzli, Rotkraut, Wirsing, Marroni	CHF 33
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	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.