



Saisonkarte

kleine, kalte und warme Köstlichkeiten als Vorspeise oder Hauptgang erhältlich



Märtsalat vom Belpberg mit gerösteten Kernen und Sprossen
in Begleitung von Gerzenseeküssli

12.50

Nüsslersalat vom Gemüsebauer Martin Krebs mit Ei von Dürig Ueli
und Knusperspeck an sämigem Frenchdressing mit Waldhonig

14.50

Wintersalat vom Gemüsebauer Krebs vom Belpberg an Mandarinen-Dressing
begleitet von Lachsforellenröllchen gefüllt mit Meerrettich und Apfel mit seinem Kaviar

15.50 25.50

Münsinger Rinderfilet "Tatare" in winterlicher Präsentation
begleitet mit Toast und Butter

19.50 35.50

Zart gegerter Kalbskopf "Bären" mit Wurzelgemüsevinaigrette

14.50 29.50

Aus dem Suppentopf...

Sauerkraut-Rahmsüpli mit Waldhonig und Speckpulver

14.50



Hauptgerichte

„Typiquement Classique“



Gerzensee Entenbrust rosa gebraten mit schwarzen Trüffeln an Honig-Orangen-Portweinjus dazu Kartoffelkugeln mit Chili und Pastinaken 45.50

Wichtracher Kalbshaxe „Cremolata“ an kräftiger Orso-Sauce dazu Polenta aus grünem Mais vom Belpberg und Wintergemüse 37.50

Geschnetzelte Kalbsleber mit Butter sautiert in Harmonie mit Rotwein-Schalotten-Confit begleitet von golden gebratener Kartoffelrösti 33.50 38.50

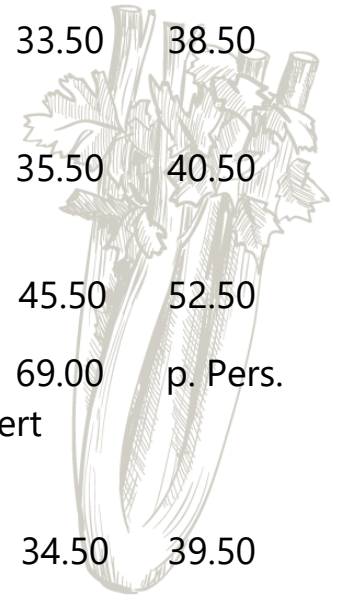
Original Kalbs-Wienerschnitzel begleitet von Streichholzkartoffeln und Wintergemüse 35.50 40.50

Rinderfilet und Rinderbacke geschmort mit seinem Jus dazu Kartoffelkugeln mit Chili und Pastinaken 45.50 52.50

Butterzartes „Chateaubriand“ ab 2 Personen an Béarnaise- und kräftiger Rotweinsauce dazu Streichholzkartoffeln sowie Gemüseauswahl aus dem Saisongarten in 2 Umgängen serviert 69.00 p. Pers.

Frische Fische vom Rubigenhof oder Berner Seen

Aktuelle frische Fische je nach Fang auf Rahmsauerkraut mit Preiselbeeren in Begleitung von Salzkartoffeln 34.50 39.50





Vegetarisch

als Vorspeise, sowie als Hauptgericht erhältlich



Safran- Kräuter Crêpes gefüllt mit Winterspinat und Gerzensee Camembert auf Wintergemüseallerlei an Schnittlauch- "Beurre Blanc" Sauce	16.50	36.50
Polentaschnitte aus grünem Mais vom Belpberg mit schwarzem Trüffel und Käse vom Dorf dazu Winter Gemüse	14.50	32.50

Winterzeit für unsere kleinen Gäste und selbstverständlich auch für die "Grossen"...

Aaretaler Schweineschnitzel paniert oder als Rahmschnitzel	15.50	27.50
Pasta Kreation mit Wurzelgemüse-Rahmsauce und Streifen von der Geflügelbrust	12.50	24.50
Goldene und saftig gebackene Chicken Nuggets mit Pommes frites	12.50	17.50

In der Küche, so wie in allen Künsten, ist die Einfachheit das Zeichen der Perfektion

Die in unserem Restaurant servierten Produkte sind folgender Herkunft:
Rind, Kalb, Ente und Schweinefleisch aus der Region von der Metzgerei Nussbaum Wichtrach,
Das Gemüse wird von Familie Krebs vom Belpberg und der Firma Krenger FGT in Uetendorf geliefert



Süsse Verführungen



Hausgemachtes Vanille-Karamellköpfli mit Früchten und Rahm	8.50
Golden überbackener Orangengratin mit sämigem Vanilleeis	11.50
Kokos-Crème Brûlée in Begleitung von weissen Schoggi eis	12.50
Zartschmelzendes Meringues-Parfait mit Rum-Raisin-Eis Rumtopf und Brownie	14.50
Dessert Variation „Bären“ süsse Verführung aus unserer Patisserie	16.50
Ig ma nüme (Dessert Überraschung)	8.50





Klassiker



Meringues mit Schlagrahm	8.50	10.50
Meringues mit Eis und Schlagrahm	10.50	12.50
Eiskaffee „Bären“	9.50	11.50
Sorbet Colonel Zitroneneis mit Wodka	9.50	11.50
Coupe Danemark Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce	9.50	11.50
Unsere Glace - und Sorbetauswahl...		
Gerne empfehlen Ihnen unsere Servicemitarbeiterinnen die aktuellen Eis- und Sorbet-Aromen		
Preis pro Kugel	3.50	
mit Rahm	1.50	
Auserlesene Käsesorten...		
Käseteller	13.50	
vorwiegend mit Gerzensee Weichkäse und Käse aus der Region		





Kulinarischer Winterspaziergang



Lachsforellenröllchen gefüllt mit Meerrettich-Apfel-Frischkäse und seinem Kaviar in
Begleitung von Wintersalaten

* * *

Onsenei auf Randen mit Linsen und Belpbergtrüffel

* * *

Wild Ravioli mit Rosenkohlblättern an Portwein-Jus mit Kürbispüree

* * *

Geschmorte Rinderbacke und Filet mit seinem Jus, dazu Pastinaken und Kartoffelkugeln mit Chili

* * *

Kokos-Crème Brûlée in Begleitung von weissen Schoggi eis

3 Gänge 75.00 / 4 Gänge 85.00 / 5 Gänge 98.00 / 5 Gänge plus Käse 109.00

Alle Gänge können auch separat bestellt werden

