

## Die aktuellen Herbst-Kreationen

kleine, kalte und warme Köstlichkeiten als Vorspeise und Hauptgang erhältlich



**Nüsslersalat** vom Gemüsebauer Martin Krebs mit **Ei** von Ueli Dürig und **Knusperspeck** an sämigem Frenchdressing 12.5

**Herbstblattsalat** und **Feldsalat** mit kurz sautierten **Herbstpilzen** und in Begleitung an aromatischem **Kürbiskernöl-Dressing** 14.5

Würziges Aaretaler **Rinderfilet "Tatare"** in herbstlicher "Aufmachung" präsentiert mit Toast und Butter 19.5 35.5

Zart gegarter **Kalbskopf** mit **Kürbisvinaigrette** 14.50 29.5

**Kürbis Cremesuppe** unter Rahmhaube serviert mit Kürbiskernöl 10.5



## Die grösseren "Herbstgenüsse" aus der Bärenküche



Herrliches Medaillon vom Aaretaler **Rinderfilet** im Ofen gebraten mit **Herbstpilzkruste** auf **Herbstpilzen** "a la crème" und buntem Herbstgemüseallerlei

46.5 53.5



Geschnetzelte in Butter **gebratene Kalbsleber** mit **Waldpilzen**  
 Auf kräftiger Orso Sauce begleitet von Rösti und Gemüse aus dem Herbstgarten

33.5 39.5



Zartes **Perlhuhnbrust** unter **der Kräuterkruste** rosa gebraten an **Preiselbeer - Wildrahmsauce** auf Safran-Risotto und dazu Herbstgemüse

39.5



**Julienne de Veau Viennoise**" - in feine Streifen geschnittenes, paniertes und saftig gebratenes Kalbfleisch auf **"Gourmet-Nudeln"**

35.5 41.5

Dünn geklopftes und golden gebackenes **Kalbs-Wienerschnitzel** und Herbstgemüse garnitur

35.5 40.-



Frische **Fische** vom Rubigenhof mit **Weissweinschaum** und Salzkartoffeln in Begleitung von Gemüse aus dem Saisongarten

34.5 41.5

## Die aktuellen, vegetarischen Herbstgenüsse

als Vorspeise, sowie als Hauptgang erhältlich



<b>Waldpilzragout</b> in der <b>Safran-Kräuter-Crêpes</b> Tasche an Schnittlauch "Beurre Blanc"-Sauce mit buntem Gemüse vom Herbstmarkt	16.5	35.5
Panierte und <b>frittierte Champignons</b> mit Herbstsalat und Sauce Tartar	14.5	32.5



### Herbstzeit für unsere kleinen Gäste und selbstverständlich auch für die "Grossen"

Aaretaler <b>Schweineschnitzel</b> paniert, als Rahmschnitzel oder mit Kräuterbutter in Begleitung von Pommes frites oder Butternudeln und Herbstgemüse	15.5	26.5
<b>Pasta Kreation</b> in Herbstlicher "Aufmake" mit oder ohne Poulet Streifen	12.5	26.5
Der Klassiker für alle Kinder - goldene und saftig gebackene Chicken Nuggets mit Pommes frites	12.5	16.5



#### Die in unserem Restaurant servierten Produkte sind folgender Herkunft:

Rind, Kalb und Schweinefleisch stammen aus der Schweiz von der Metzgerei Nussbaum in Wichtrach. Wild wird von unserer Jagdgruppe Herren Walter erlegt. Gemüse stammt von der Familie Krebs auf dem Belpberg und der Firma Krenger, Uetendorf. Perlhuhn aus Frankreich und Chicken Nuggets aus Schweizer Poulet.

## Bärenhunger und Herbstzeit 2017

**Hausbrot** mit "Sauce Tartare" belegt mit "Hamme", Salami oder Käse 8.5

Berner Oberländer **Hobelkäse** Plättli in herbstlicher "Aufmake" mit Hausbrot 9.5

**"Gerzensee - Plättli"** - mit Weichkäse aus Gerzensee, Trockenfleisch und Wurstspezialitäten aus Münsingen 21.5

**"Bären - Chef Salat"** - bunte Herbstsalatblätter und Gemüsesalate mit saftig gebratenen Geflügelbruststreifen an Dressing nach Wahl 21.5

Paniertes **"Bären" Schweinsschnitzel** mit Pommes Frites und Herbstgemüseallerlei 24.5

**"Bären" Cordon Bleu** gefüllt mit **Burehamme** und **Raclettekäse** dazu Pommes Frites und Herbstgemüse 29.5

Im Ofen saftig gebratenes **Steak vom Schwein** mit **Herbstpilzen** mit Pommes Frites und Gemüse vom Herbstmarkt 27.5

**"Bären" - Pilz Pasta Kreation** in herbstlicher "Aufmake" mit Streifen von der Poulardenbrust 23.5





## Dessertspezialitäten

täglich hausgemachte Leckereien



Hausgemachtes Vanille **Karamellköpfl**i mit Früchten und Rahm

8.5

Golden überbackener **Früchtegratin mit sämigem Vanilleeis**

11.5

**Vermicelles** mit **Emmentaler Meringue**



8.5

10.5

**Vermicelles** mit sämigem **Vanilleeis** und **Emmentaler Meringue**

10.5

12.5

**Zartschmelzendes Parfait** mit sämigem Zimteis und Brownie

14.5

**Käseteller** rund um den Gerzensee



12.5

### Dessertwein

Traminer Spätlese 2013

**1dl**

**FL.**

Günter und Regina Triebaumer / Burgenland / Österreich

7.0

49.0

Helles Strohgelb, ausgereifte saftige Früchte, Rosengarten, Gewürze, klar anregend, gelbe Beeren



## Klassiker



**Coupe Danmark** Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce

9.5 11.5

**Sorbet Colonel** Zitroneneis mit Wodka

9.5 11.5

**Merinque** mit **Schlagrahm**

8.5 10.5

**Merinque** mit **Eis** und **Schlagrahm**

10.5 12.5

**Eiskaffee „Bären“**

9.5 11.5

### Unsere Glace- und Sorbetauswahl:

Gerne empfehlen Ihnen unsere Servicemitarbeiterinnen die aktuellen Eis- und Sorbet Aromen

Preis pro Kugel  
mit Rahm



3.50  
1