

Apéroempfehlungen

Sirup vom Berner Sirupier
Holunderblüten, Bergamotte, Ingwer-Apfel, Rhabarber.
Mit Wasser oder zum parfümieren von Prosecco.

Fragen Sie nach unseren Spezial Bieren.

Suppen & Vorspeisen

Kürbissuppe			9.50
Bananen-Kokos-Currysuppe			9.50
Suppen-Duett			10.00
Kürbissuppe und Bananen-Kokos-Currysuppe miteinander serviert			
Butterpilzrondellen	Vorspeise 16.50	Hauptgang	25.50
Frischteigwaren an einer cremigen Pilzrahmsauce.			
Pomodori secchi im Triangoli	Vorspeise 16.50	Hauptgang	25.50
Frischteigwaren auf hausgemachter Tomatensauce.			
Schnecken im „Pfännli“			16.50
6 Stück Burgunderschnecken.			

Salate

Gemischter Salat oder Nüsslersalat	10.50
Blattsalat	9.00
Peppen Sie den Salat auf!	
Gebratene Kalbsleber	+ 5.00
Gebratener Honigspeck	+ 3.00

Winter Renner

Schweinsfiletsmédaillons „Nelly“ 38.50

Schweizer Schweinsfilets mit Pommery-Senfsauce.
Angerichtet auf Speck-Rösti serviert mit Gemüse.

„Winter“-Steak 44.50

200g SWISS-Entrecôte vom Rind mit hausgemachter Pfeffersauce.
Serviert mit Gemüse und Pommes frites.

„Trämeler Steak“ 33.30

250g US Pferdesteak mit hausgemachter Kräuterbutter.
Serviert mit Gemüse und Pommes frites.

Kalbsläberli und Nierli „Bächimatte“ 31.50

CH Kalbsleber und Nierli an würziger Rotweinsauce, verfeinert
mit Himbeeressig. Serviert mit Speckrösti.

Kalbsläberli und Nierli „POMMERY“ 31.50

CH Kalbsleber und Nierli an rassisger Pommerysenf-Sauce.
Serviert mit hausgemachter Speckrösti.

Beide Gerichte auch nur mit Läberli möglich 34.50

Für unsere vegetarischen Gäste

Vegi Menu 40.50

Bananen-Kokos-Currysuppe
Wintersalat mit Nüssen und Ei
Gemüserösti mit Tofu und Spiegelei
Jöggu's Velosaubi

Vegiteller „Bäre-Art“ 25.50

Gemüserösti mit Tofu. Serviert mit oder ohne Spiegelei.

Traditionelle Bäre Gerichte

Bären- Menu **65.50**

Fragen Sie bitte unsere Service Mitarbeiter nach unserem Bären-Menü. Ab 2 Personen.

Filetwürfel „Jack Daniels“ **45.50**

Serviert ab 2 Personen.

Eigenkreation von Hansjörg „Bäre Jöggu“ Mettler.

Begeisterter Radfahrer und Koch aus Meiringen.

CH Rinds-, Kalbs-, und Schweinsfiletwürfel an einer pikanten Pilzrahmsauce, verfeinert mit Jack Daniels. Beilage nach Ihrer Wahl.

pro Person

Chateaubriand **56.50**

Serviert ab 2 Personen.

Das gute Stück Rindsfilet vom CH Rind, wie es François René Chateaubriand (1768-1848)

Französischer Schriftsteller, Diplomat und Botschafter am liebsten hatte.

Serviert mit Sauce Béarnaise, Gemüse und Beilage nach Wahl.

pro Person

Wienerschnitzel **42.50**

Paniertes CH Kalbsschnitzel wie es der Wiener „moog“.

Serviert mit Gemüse und Pommes frites.

Rindsfiletmédailon „Noble“ **49.50**

200g Schweizer Rindsfilet. Mit Rotweinpfeffersauce.

Mit Gemüse und Beilage nach Ihrer Wahl.

Rindsfiletswürfel „Talvo“ **43.50**

Schweizer Rindsfiletwürfel an einer würzigen Brandysauce mit Eierschwämmli.

Beilage nach Ihrer Wahl.

Fifty-fifty **35.50**

Schweizer Kalbfleisch- und Schweinefiletgeschnetzeltes an einer leichten

Vermouthpilzrahmsauce mit Gemüsestreifen. Hausgemachte Chrüterspätzli.

Beilagen zu Ihrer Auswahl: Nudeln, Reis, Rösti, Pommes frites oder Spätzli.
Hausgemachter Kartoffelgratin pro Person +
Fr. 5.00 nur mit Rahm hergestellt.

Fischgerichte

Felchenfilets „Provençale“ **34.50**
Schweizer Felchen in Olivenöl gebraten,
mit Zwiebel-Knoblauch-Kräutermischung.
Serviert mit Gemüse und Reis.

Felchenfilet „Sylvia“ **34.50**
Schweizer Felchen in Olivenöl gebraten, garniert mit Kapern.
Serviert mit Gemüse und Reis.

„Fisch-Hochzyt“ **35.50**
CH Felchen-, und Eglifilets in Olivenöl gebraten, garniert mit Oliven &
Trockentomaten. Serviert mit Gemüse und Reis.

Eglifilets „aux amandes“ **35.50**
In Olivenöl gebraten, mit gehobelten Mandeln.
Serviert mit Gemüse und Reis.

Lieber Bäregast kennen Sie unsere Winter „Tischete“ ?

Nur auf Vorbestellung ab 4 Personen bei uns im schönen Bären Oberbottigen
Wir bringen Ihnen Essen & Getränke an den Tisch und Sie bedienen sich selber.

Bananen-Kokos-Currysuppe

Butterpilzrondellen an Pilzrahmsauce und Saisonsalat

***Schweizer Schweinsfilet am Stück gebraten
mit Pommerysauce
Bratkartoffeln und Mischgemüse***

„Jöggus Velosaubi“. (Brönnti Creme, Vanilleglace und Rahm)

***Pro Person sind inbegriffen:
3,5 dl roter-, oder weisser Hauswein, Flaschenqualität
5 dl Mineralwasser und 1 Kaffee oder Tee
Pro Person***

69.50