

Apéroempfehlungen

„Bärnermüntschi“ von der Brauerei Felsenau Bern.
„Braufrisch“ von der Feldschlösschen Brauerei.

Fragen Sie nach unseren Spezial Bieren.

Suppen & Vorspeisen

Kürbiscremesuppe Glutenfrei, Laktosefrei und Vegan			9.50
Bananen-Kokos-Currysuppe Glutenfrei, Laktosefrei und Vegan.			9.50
Suppen-Duett Kürbiscremesuppe und Bananen-Kokos-Currysuppe miteinander serviert.			10.50
Butterpilzrondellen Frischteigwaren an einer cremigen Pilzrahmsauce.	Vorspeise 16.50	Hauptgang	25.50
Kürbisrondellen Frischteigwaren auf hausgemachter Kürbissauce.	Vorspeise 16.50	Hauptgang	25.50
Schnecken im „Pfännli“ 6 Stück Burgunderschnecken.			16.50

Salate

Nüsslersalat mit Ei			11.50
Blattsalat			9.00
Peppen Sie den Salat auf!			
Gebratene Kalbsleber			+ 5.50
Gebratener Honigspeck			+ 2.50

Winter Renner

Schweinsfiletsmédailles „Nelly“ 37.50

150g Schweizer Schweinsfilets mit Pommery-Senfsauce.
Angerichtet auf Speck-Rösti, serviert mit Gemüse.

„Winter“-Steak 44.50

200g Schweizer Entrecôte vom Rind mit hausgemachter Kräuterbutter.
Serviert mit Gemüse und Pommes frites.

„Trämeler Steak“ 33.30

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

Kalbsläberli „POMMERY“ 32.50

120g CH Kalbsleber an rassiger Pommerysenf-Sauce.
Serviert mit hausgemachter Speckrösti. Auch ohne Nierli möglich.

Für unsere vegetarischen Gäste

Vegi Menu 39.50

Bananen-Kokos-Currysuppe
Wintersalat mit Nüssen und Ei
Gemüserösti mit Provencal Gemüseburger mit Ei
Jöggu's Velosaubi

Vegiteller „Bäre-Art“ 25.50

Gemüserösti mit Gemüseburger. 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.

100g pro Person. CH Rinds-, Kalbs-, und Schweinsfiletwürfel an einer pikanten Pilzrahmsauce, verfeinert mit Jack Daniels. Beilage nach Ihrer Wahl.

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.

Wienerschnitzel **42.50**

200g paniertes CH Kalbsschnitzel wie es der Wiener „moog“.

Serviert mit Gemüse und Beilage nach Ihrer Wahl.

Rindsfiletmédaille „Noble“ **49.50**

200g Schweizer Rindsfilet. Mit Rotweinpfeffersauce.

Mit Gemüse und Beilage nach Ihrer Wahl.

Rindsfiletswürfel „Talvo“ **43.50**

100g Schweizer Rindsfiletwürfel an einer würzigen Brandysauce mit Eierschwämmli.

Beilage nach Ihrer Wahl.

Fifty-fifty **35.50**

100g Schweizer Kalbfleisch- und Schweinefilets geschnetzeltes an einer leichten

Vermouthpilzrahmsauce mit Gemüsestreifen. Beilage nach Ihrer Wahl.

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

Fischgerichte

Felchenfilets „Provençale“ 34.50

190g Schweizer Felchen in Olivenöl gebraten,
mit Zwiebel-Knoblauch-Kräutermischung.
Serviert mit Gemüse und Reis.

Felchenfilet „Sylvia“ 34.50

190g Schweizer Felchen in Olivenöl gebraten, garniert mit Kapern.
Serviert mit Gemüse und Reis.

„Fisch-Hochzyt“ 35.50

190g CH Felchen-, und Eglifilets in Olivenöl gebraten, garniert mit Oliven & Trockentomaten. Serviert mit Gemüse und Reis.

Eglifilets „aux amandes“ 35.50

190g. 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.

Kürbiscremesuppe

Butterpilzrondellen an Pilzrahmsauce und Saisonsalat

Schweizer Schweinsfilet am Stück gebraten

mit Pommerysensauc

Bratkartoffeln und Mischgemüse

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

Pro Person sind inbegriffen:

3 dl roter-, oder weisser Hauswein, Flaschenqualität

5 dl Mineralwasser und 1 Kaffee oder Tee

Pro Person

69.50