

Apéroempfehlungen

Sirup vom Berner Sirupier

Holunderblüten, Bergamotte, Ingwer-Apfel, Rhabarber.

Mit Wasser oder zum parfümieren von Prosecco.

Suppen & Vorspeisen

Spargelcremesuppe			9.50
Bananen-Kokos-Currysuppe			9.50
Suppen-Duett			10.50
Spargelcreme und Bananen-Kokoscurrysuppe miteinander serviert.			
Spargelrondellen	Vorspeise 16.50	Hauptgang	25.50
Frischteigwaren an einer hausgemachten Spargelsauce.			
Triangoli pomodori secchi	Vorspeise 16.50	Hauptgang	25.50
Frischteigwaren auf Tomatensauce mit Oliven und Trockentomaten.			
Schnecken im „Pfännli“			16.50
6 Stück Burgunderschnecken.			

Salate

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

Fischgerichte

Felchenfilets „Frühlingszeit“ **37.50**
Schweizer Felchen in Olivenöl gebraten,
mit Kräuterkruste. Serviert mit Spargeln und Reis.

„Fisch-Hochzyt“ im Bäre **37.50**
CH Felchen- & Eglifilets in Olivenöl gebraten,
garniert mit Oliven & Trockentomaten.
Serviert mit Spargeln und Reis.

Eglifilets „aux amandes“ **37.50**
In Olivenöl gebraten, mit gehobelten Mandeln.
Serviert mit Spargeln und Reis.

Spargel einfach Spitze

Spargel Menu **69.50**

Spargelcremesuppe
Spargelsalat mit gebratenen Eglifilets
CH Rindsfilet-Würfeli an Pilzrahmsauce auf Spargeln
Brönnti Creme mit Vanilleglace u Nidle

Spargeln

Als Vorspeise	18.50
Halbe Portion	25.50
Portion	33.50
Mit Walliser-Trockenfleisch	+14.50

Spargeln

Spargel HIT **37.50**
CH Kalbfleisch- und Schweinsfiletgeschnetzeltes an Spargelrahmsauce
auf Spargel serviert.

Asparagus Frühlingszeit **46.50**
Schweizer Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter und Spargel.

Maya's Schlemmer-Teller **35.50**
250g gebratenes **Trämelersteak** aus US Pferdehuft, mit Kräuterbutter.
Serviert mit Spargeln und wenig Pommes frites.

„Nadjas Fitness-Teller“ **35.50**
250g gebratenes **Trämelersteak** aus US Pferdehuft, mit Kräuterbutter.
Serviert mit verschiedenen Salaten und lauwarmen Spargeln.

Traditionelle Bäre Gerichte

Wienerschnitzel **43.50**
Paniertes CH Kalbsschnitzel wie es der Wiener moog,
mit Gemüse und Pommes.

Rindsfiletmédailon „Noble“ **49.50**
Schweizer Fleisch Serviert mit Rotweinpfeffersauce,
Spargeln und Beilage nach Ihrer Wahl.

Rindsfiletswürfel „Talvo“ **43.50**
CH Rindsfiletwürfel an einer würzigen Brandysauce mit Eierschwämmli.
Beilage nach Ihrer Wahl.

Nachfolgende Gerichte servieren wir ab 2 Personen.

Bären - Menu 65.50

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserem Bären-Menu.

Filetswürfel „Jack Daniels“

45.50 pro Person

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

Chateaubriand „Spargel Edition“

56.50 pro Person

Das gute Stück Rindsfilet, wie es François René Chateaubriand (1768-1848) Französischer Schriftsteller, Diplomat und Botschafter am liebsten ass. Serviert mit Spargeln und Beilage nach Wahl. Sauce Béarnaise. Ein Gedicht.....!

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

Werter Gast

Das „Hahnenwasser“ ist bei uns Gratis für die Dienstleistung berechnen wir Ihnen 3.00 CHF pro Liter.

Wenn nicht anders erwähnt verwenden wir für unsere Gerichte Schweizer Fleisch und Fisch.