

## Apéroempfehlungen

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

Fragen Sie nach unseren Spezial Bieren.

## Suppen & Vorspeisen

Kürbissuppe			9.50
Bananen-Kokos-Currysuppe			9.50
Glutenfrei, Laktosefrei und Vegan.			
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“ 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.

**T-Bone Steak „Tim“ 44.50**

ca. 400g Schweizer T-Bone Steak mit Kräuterbutter,  
8 Wochen am Knochen gereift. Serviert mit Pommes frites und Gemüse.

**Kalbsläberli und Nierli „POMMERY“ 31.50**

120g CH Kalbsleber und Nierli 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 Tofu und Spiegelei  
Jöggu's Velosaubi

**Vegiteller „Bäre-Art“ 25.50**

Gemüserösti mit Gemüse-Steak. 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.

***Bananen-Kokos-Currysuppe***

***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:***

***3,5 dl roter-, oder weisser Hauswein, Flaschenqualität***

***5 dl Mineralwasser und 1 Kaffee oder Tee***

**Pro Person**

**69.50**