

BÄREN

GASTHAUS ★★★ HOTEL

Seit 1454 als Restaurant geführt

Menüvorschläge



Flecken 11, 6023 Rothenburg Tel. 041 280 90 22
www.baeren-rothenburg.ch

Apérovorschläge

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Anlass in einem persönlichen Gespräch mit uns zu planen, bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Bei uns ist fast alles möglich.

Teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit und wir werden sie so gut wie möglich umsetzen.

Kalte Serviert: (Die Preise sind pro Stück)

- Tomaten-Mozzarella-Spiesschen 3.50
- Belegte Brote mit Käse, Schinken Salami, Thon und Ei 4.50
- Grissini mit Coppa und Salami 3.00
- Alpkäse und Trockenfleisch 3.50
- Vitello Tonnato auf geröstetem Brot 4.00
- Wraps mit Roastbeef, Philadelphia und Rucola 4.50
- Rauchlachsroulade mit Cantadou 4.50
- Melonenschiffli mit Rohschinken 3.00
- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum 3.00
- Gemüse-Dip Teller 19.00
- Bärensteller (Bünderfleisch, Rohschinken, Salami, Aufschnitt und Käse) 23.50
- Mini-Pastetli gefüllt mit Schinken, Lachs oder Roquefortmousse 4.00

Warm Serviert: (Die Preise sind pro Stück)

- Mini-Frühlingsrollen mit Sweet & Sour 3.00
- Poulet-Satayspiessli 3.50
- Riesencrevetten in Knusperpanade 4.50
- Mini Cordon-Bleu 5.00
- Schinkengipfeli 3.00
- Käseküchlein 3.00
- Mini Pizza 2.50
- Flammkuchen Elsässer 15.00

Kalte shots: (Die Preise sind pro Stück)

- Spinat und Avocado mit Gemüse 4.50
- Gurke Sauerrahm mit Rauchlachs 4.50

Warme shots: (Die Preise sind pro Stück)

- | | |
|--|------|
| • Kresseshots mit geräucherter Ente | 4.50 |
| • Rote Thaicurry mit Tanduri Crevetten | 5.50 |
| • Mais-Kokossuppe mit Pouletspiess | 4.50 |

Bitte beachten Sie, dass Sie pro Anlass nur ein Menü bestellen können.

Suppen

Rindskraftbrühe mit Ei, Flädli oder Sherry	12.50
Steinpilzcremesuppe Maison	14.50
Prättigauer Hochzeitssuppe	15.50
Rote Thaicurrysuppe mit Satayspiessli	14.50
Gazpacho Andalus (kalte spanische Tomatensuppe)	13.50

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat mit Sprossen	7.50/10.50
Gemischte Salatkomposition	9.50/12.50
Cesar Salat mit Croutons und Parmesan und Pouletstreifen	14.50
Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Ei	14.50
Kleines Tatar mit Toast und Butter	21.50
Frischkäse im Speckmantel auf knackigem Salatbouquet	14.50
Rindscarpaccio mit Parmesansplitt und Rucola	16.50
Lachsrose mit Dillsenfauce und Toast	14.50

Rindfleisch

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit hausgemachten Spätzli	36.50
Rindsgulasch ungarische Art mit Nudeln	31.00
Rindsschmorbraten an Marsalajus mit Mascarpone-Kartoffelstock und Gemüsevielfalt	33.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsevielfalt	48.50
Rindsfilet am Stück gebraten Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise mit Williams-Kartoffeln und Gemüsevielfalt	51.50
Rindsfilet an Pfeffersauce mit Maisblins und Bohnen Auswahl	50.50

Schweinefleisch

Schweinsvoressen Grossmutter-Art mit Kartoffelstock und Gemüsevielfalt	29.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüsevielfalt	28.50
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüsevielfalt	33.50
Schweinsfilet an Calvadossauce mit Tagliatellen und Gemüsevielfalt	36.50
Schweinsrahmschnitzel mit Tagliatellen und Gemüsevielfalt	29.50
Schweinscarré-Braten mit Kartoffelgratin und Gemüsevielfalt	29.50

Kalbfileisch

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce mit Rösti und Gemüsevariation	41.50
Kalbsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce mit Tagliatellen und Gemüsebouquet	41.00
Kalb carré-Braten mit Kartoffelgratin und Gemüsevielfalt	45.50
Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites und Gemüsevielfalt	44.50
Kalbssteak an Morchelsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüsevielfalt	47.50
Kalbsinvoltini mit Taleggio Rohschinken gefüllt mit Spinat und Pinienkernen dazu Mascarpone-Risotto	45.50

Pouletfleisch

Pouletbrüstli an grüner Pfeffersauce mit Kräuternudeln, Gemüsevielfalt	27.00
---	-------

Vegetarisch

Rösti-Pastetli mit Marktgemüse an einer feinen Kräuterrahmsauce	26.50
Saisonales Risotto und Gemüsebouquet	26.50

Bären Spezial

Les trois filets «Bären» serviert in zwei Gängen

1. Rindsfilet rosa gebraten mit Kräuterbutter
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsevariation
2. Kalbs- und Schweinsfilet mit Estragon und Steinpilzsauce
Mit Tagliatellen und Gemüsebouquet

70.00

Mistkrazerli in zwei Gängen serviert

1. mit Pommes Frites
2. mit Lauch-Risotto

37.50

Green Egg (one piece Fleisch)

Nach Absprache mit dem Chef Reto

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu	10.50
Caramelköpflì mit Rahm	9.50
Gebrannte Creme	8.50
Frischer Fruchtsalat	9.50
Tonkabohnen Panna Cotta mit gesalzenem Caramel	10.50
Tobleronemousse	12.50
Hot Berry mit Vanilleglace	10.50
Sorbet Variation mit saisonalen Früchten	13.50
Schwarzwäldertorte	10.50
Cheesecake Dream im Glas	12.50
Caipirinihamousse	13.50
Gebackene Apfelküchlein an Vanillesauce und Honigglace	12.50
Dessertteller aus unserer aktuellen Karte	14.50
Grosses Dessertbuffet	pro Person Fr. 26.50
Kleines Dessertbuffet	pro Person Fr. 20.50
Kleine oder grössere Käseauswahl	16.50/26.50