



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat 9.00

Gemüsestreifen, Croûtons, Kräuter

Nüsslisalat 13.50

Ei, Speck, Croûtons

Rüebli Ingwer Suppe 12.50

Chili Öl, Sesam Cracker

Rindstatar 70 g (auf Wunsch glutenfrei) 21.50

BBQ-Sauce, Eigelbcrème, Zwiebel-Chutney, geröstetes Brot

Rauchlachstatar auf Gurkencarpaccio 18.50

Meerrettichmousse, Senfkaviar, geröstetes Brot

Pikanter Hummus 18.50

Grillgemüse lauwarm, Kräuteröl, Sauerrahm, Sesam, Pitabrot

Buffalo Chicken Wings 16.50 | 11.50

Sauerrahm

Bruschetta (pro Stück)

mit Wollschweinrohschinken **4.50**

mit Pulled Mushrooms **4.50**

mit Oliventapenade **3.00**

mit Pulled Pork **4.50**

mit hausgemachtem Bresaola **5.50**

BOWLS

Salatbowl 27.50 | 22.50

bunter Blattsalat, Mango Passionsfrucht, Randen, Edamame, Hummus, Buchweizen, Gemüsestreifen, Grillgemüse, Kräuter, Avocado

mit Pouletstreifen + **11.00**

mit Pulled Pork + **9.00**

mit Pulled Mushrooms + **9.00**

mit Pulled Pork Bällchen mit Jalapeños und Käse + **11.00**

mit Crevetten + **11.00**

Unsere Dressings: französisch | italienisch | Sesam-Wasabi | Mango-Chili | Honig-Senf

Über Allergene geben wir euch gerne mündlich Auskunft.





HAUPTSPEISEN

Chateaubriand ab 2 Personen pro Person 65.00

Portweinsauce, Sauce béarnaise, Kartoffelgratin, Arancini, saisonales Gemüse, in zwei Gängen serviert

Lammnierstück (Irland) 48.00 | 43.00

Haselnusskruste, Portweinsauce, Polentaschnitte, Baby-Brokkoli

Kalbskopfbäggli 42.50 | 37.50

Kräftige Rotweinsauce, Kartoffelstock, zweierlei Rüebl

Ungarisches Rindsgulasch 37.50 | 32.50

Sauerrahm, Salzzitronen, Spätzli

Rindstatar 140 g (auf Wunsch glutenfrei) 31.50

BBQ-Sauce, Eigelbcrème, Zwiebel-Chutney, geröstetes Brot

Schweins-Cordon bleu (auf Wunsch glutenfrei) 39.00 | 34.00

gefüllt mit Pastrami, karamellisierten Zwiebeln, Käser-Franz Käse, dazu Hobergs Pommes und Gemüse

Schweins-Schnitzel paniert (auf Wunsch glutenfrei) 33.00 | 28.00

dazu Hobergs Pommes und Gemüse

Buffalo Chicken Wings 24.50 | 19.50

mit buntem Blattsalat, Gemüsestreifen, Kernen oder Hobergs Pommes

Linguini 32.50 | 27.50

Beur blanc, Knoblauch, Chili, Crevetten (Vietnam), Baby-Brokkoli

VEGETARISCH

Linguini 21.50 | 17.50

Beur blanc, Knoblauch, Chili, Baby Brokkoli

Auberginen Cordon bleu (auf Wunsch glutenfrei) 26.50

mit Brie, Birnen und Baumnüssen gefüllt, Hobergs Pommes und Gemüse

Randen Feta Tatschli 23.50 | 18.50

Tzaziki, Rosmarinkartoffeln, Kresse

Über Allergene geben wir euch gerne mündlich Auskunft.

UNSERE LIEFERANTEN

Poulet, Rind, Schwein

ausschliesslich Schweizer Fleisch

Poulet

Frifag, Rain

Obst und Gemüse

Mundo AG, Rothenburg / Burri's Hofladen, Rain

Fleisch/Wurstwaren

Pistor, Rothenburg / Bertiswiler Metzger, Rothenburg / Galloway Rind + Wollschwein: Bronner's, Eschenbach / Transgourmet

Brot

Bäckerei Zwysig, Sempach

Eier

Familie Ottiger, Hof Schöneegg, Rothenburg

Käse

Fläcke Chäsi, Beromünster



Hotel Gasthaus Bären, Flecken 11, 6023 Rothenburg
Ein Betrieb der www.hobergs-kulinarik-welt.ch

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MWST



DESSERTS

Ice Café Baileys 11.50

gerührte Baileys Glacé

Coupe Caramel 12.50

Salted Caramel- und Vanille-Glacé, Waffel, Popcorn

Coupe Dänemark 12.50 | 9.50

Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm

Tiramisu 14.50

Mango Passions Frucht, Baumnuss Joghurt Glace

HAUSGEMACHTE GLACE

Hausgemachte Glacé pro Kugel **5.00**

Rahmzuschlag **1.50**

Aromen Rahmglacé:

Vanille

Baileys

Salted Caramel

Stracciatella

Schokolade

Mocca

Nutella

Tonkabohnen

Eicher Chriesi Joghurt

Baumnuss Joghurt

Erdbeer

Sorbet:

Mango-Passionsfrucht

