

L'art de savourer...

« Rien n'est, sans doute, plus sot dans le monde que de servir quelque chose de mauvais à manger, alors que l'on pourrait offrir quelque chose de meilleur. »

Cette citation de Jeremias Gotthelfs « Ueli, le locataire » est le fil rouge et le stimulant de la cuisine du « Bären »

La tradition et les produits de la région inspirent les choix de Torsten Bolz, le chef de cuisine. Il sait que les bonnes choses se trouvent souvent à proximité, bien qu'il reste ouvert à d'autres impulsions ; afin d'offrir une cuisine sans frontière.

La région, les saisons et une pincée de créativité et de modernité pour vous permettre de faire le plein de plaisir , ici au « Bären », lors d'une expérience culinaire particulière. L'hospitalité, le plaisir et l'histoire sont les guides de notre philosophie.

*Herzlich-gastlich
Ihre Familie Beduhn*

P.S. : Faites-nous savoir s'il y a quelque chose, qui pourrait rendre votre passage plus agréable. Si vous avez des allergies nous vous prions de nous informer. Nos employés peuvent vous donner notre carte des mets spéciale pour les personnes allergique.



Dégustation

Thon
artichaut | d'ail grillé | salade d'herbes

Flétan
chorizo | cresson | courgette

Sorbet de sirup du sureau

Holzen bœuf
cigare de polenta | haricots | chanterelles

Fromage au lait cru
pain aux fruits

Mousse de yaourt
Fruits d'été | meringue

3 plats 70 | 4 plats 85 | 5 plats 95 | 6 plats 110 francs



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Menu d'été

Entrées

Salade d'été (V) graine de tournesol vinaigrette à l'huile de colza	12
Thon artichaut d'ail grillé salade d'herbes	22
Tatare de bœuf marinade relevée cognac pain de cristal	24 / 38
Gazpacho (V) crissini cresson	15
Ravioli du basilic et citron vert (V) petit pois mange-tout huile d'olive	19 / 28

(V) plats végétariens



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Classique

de l'eau

Flétan 42
riz venere | ratatouille de chorizo et courgette

des prés

Filet de bœuf Emmentalois 55
cigare de polenta | haricots | chanterelles

Cordon Bleu de veau farci de fromage de montagne de Winterberg 42
pommes frites | légumes d'été

Joue du bœuf 36
purée de pomme de terres à la ciboulette | chou pointu | champignons

Carré d'agneau au jus à la croûte à lavande 42
riz venere | pois mange-tout

Saucisse à rôtir 29
rösti | légumes d'été | sauce aux oignons

Classique



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

à partir de 2 personnes

Château Briand

par personne 65

en premier plat servi avec cigare de polenta | haricots | champignons

en deuxième plat servi avec riz venere | ratatouille de chorizo et courgette



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Classique

Douceurs

Abricot strudel sorbet abricots potes	12
Mousse de yaourt Fruits d'été meringue	14
Café glacé « Bären »	11

Glaces & sorbets faites maison

GLACE vanille crème fleurette moka chocolat SORBET mangue ananas-basilique citron fraise abricot	par boule 4
---	-------------

Les prix s'entendent avec la taxe sur la valeur ajoutée.



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Douceurs

Déclaration:

Si les informations concernant la provenance de produit de cette carte, ils sont à 100% d'origine Suisse, nous commandons selon les possibilités de la REGION.

Nos fournisseurs:

fromages & produits laitiers
viandes & ses produits

boulangerie
pain paysan
légume

müesli & farine
comestibles
Provenance

fromagerie Kämpfer Dürrenroth | Jumi.lu
Feinichoscht Schlüchter à Dürrenroth | Holzen Boeuf
Jumi Piemonteser boeuf
Lehmann Beck à Dürrenroth
Barbara Schütz de Meibach
paysan de la région | Forster Gemüse AG | Simone Wyniger
pommes de terre des alpes à Albulatal
Mühle KleeB à Rüegsbach
Fideco à Morat | Bieri AG
Agneau Angleterre | flétan Norvège FAO 27
Thon Pacifique occidentale FAO 71 - Méditerranée FAO 37

L'équipe:

Robert Sofron | Thilo von Zameck | Andreas Wuzella | Eveline Flückiger | Lisa-Marie Fricke
Kamilla Ballo | Sylvia Cohen | Arijan Berishaj
... Les professionnels au service
Sarah Sommer | Pierrette Steiner | Patrick Wiedmer
... les apprentis en furie

Torsten Bolz | Marcus Albecker | Stefan Benad | Peter Szakacs
... les connaisseurs du four et du poêle
Ramon Leuenberger | Leonard Wyss | Michael Brechbühler
... les apprentis en furie

L'équipe d'administration:

Christa Seiler | Nadine Niederhauser | Selina Hess | Ramona Hess | Lisa-Marie Fricke



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Bären - Team