

Gastlichkeit, Genuss und Geschichte

Feste feiern...

... von der grossen Traumhochzeit ganz in Weiss im „Belle Epoque Saal“ bis zum Diner-Privée im romantischen „Schryb-Chämmerli“.

Ob im kleinen Rahmen „en famille“ oder mit all Ihren Freunden und Bekannten, zelebrieren Sie festliche Stunden und geniessen Sie individuelle Menus Ihres guten Geschmacks.

Feiern Sie sich!



BÄREN DÜRRENROTH
am liebsten romanze ist.

Gastlichkeit, Genuss und Geschichte



swiss
historic
hotels

BAEREN-DUERRENROTH.CH


ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

Gastlichkeit, Genuss und Geschichte

Der Aperitif – ein gelungener Einstieg

Möckli vom gereiften Dürrenrother Emmentaler aus der Dorfkäserei Chnebelwurst & Gotthelf Znüniwurst Grüne und schwarze Oliven, Balsamico - Zwiebeln Hausgemachter Speckzopf	13.50 Person
Butterblätterteig & Vollkornstangen assortiert mit knackigen Karotten und Gurken an verschiedenen Dips	7.50 Person
Laugen & Vollkorn Baguettes am Meter oder Canapés mit Thon, Räucherschinken, Lachs, Frischkäse	9.50 Person
Mediterrane Antipasti & Rosmarin Focaccia Trockentomaten, schwarze und grüne Oliven, Balsamico - Zwiebeln Zucchinirollchen, Coppa Schinken und Käse	13.50 Person
Hausmarinierte Nüsse & Kartoffelchips Tomatencornets mit Napffrischkäse & Oliven (1 Cornet pro Person)	2.50 Person 3.50 Person

Gastlichkeit, Genuss und Geschichte

Besondere Getränke

Haus-Apéro:

Dürrenrother Johannisbeer Beerenschaumwein

10.50 | Glas
51.00 | Flasche

Früchtebowle nach Saison mit Alkohol

13.00 | Person

Früchtebowle nach Saison ohne Alkohol

9.00 | Person

Weisswein – Kräuterbowle mit frischen Beeren

9.00 | Person

Bären – Spritz | Aperol mit Johannisbeerschaumwein und Minze

10.50 | Glas

Bären Hauswein | Walliser Chardonnay | Niklaus Wittwer

46.00 | Flasche

Eisteebuffet

10.50 | Liter

Gastlichkeit, Genuss und Geschichte

VORSPEISEN

Rothersalat Dorfkäse Rohessspeck Zopfchips Rapsöldressing ***	CHF 14.00
Grüner Blattsalat Nüsse Radiesli Dressing nach Wunsch ***	CHF 10.50
Nüsslersalat pochiertes Ei marinierte Nüsse Johannisbeerdressing ***	CHF 14.00
Randenmousse Mesclun - Salat Grissini Kräuteröl Emmentaler Käse ***	CHF 15.00
Gemüseterrine Carpaccio vom geräuchertem Lamm Kräuterpesto ***	CHF 16.00
Duo vom Räucherlachs Toast Meerrettichschaum Kapern Balsamico – Zwiebeln ***	CHF 21.00
Entenlebermousse Zwiebelconfit Vanille – Selleriesalat Brioche ***	CHF 24.50
Piemonteser Rindstartar Balsamico – Zwiebeln Mesclun Salat Toastrondellen ***	CHF 24.00
Siedfleisch Carpaccio gebratener Thunfisch Wasabi – Sauerrahm Frühlingsrolle ***	CHF 24.00
Mostbröcklitartar Apfelkompott Gemüsebrunoise Sprossen	CHF 21.00

Gastlichkeit, Genuss und Geschichte

Suppen & Zwischengerichte

Randensuppe Blätterteig Sauerrahm ***	CHF 12.00
Rindsbouillon wahlweise Flädli Gemüse Kräuter ***	CHF 10.50
Heu – Cappuccino Gemüsebrunoise marinierte Nüsse ***	CHF 13.00
Getrübte Maiscreme Gewürz - Popcorn Kerbel ***	CHF 13.00
Kokosschaumsuppe Riesencrevettenspiess Curryöl Kräuterpesto ***	CHF 14.00
Gazpacho Andaluz Knoblauch – Mayo Crostini Sauerrahm ***	CHF 12.00
Kalte – Avocadosuppe pikantes Öl Tortilla Chips ***	CHF 12.00
Gebratene Entenleber Kürbisravioli Pfefferschaum ***	CHF 23.00
Lauwarmer Zander Sepia – Tagliollini Meerrettichschaum ***	CHF 25.00
Frischkäse Ravioli Feigen Spinat Schaum ***	CHF 19.00
Risotto mit Dill - Mascarpone Eglispiess Nussbutter Milchschaum ***	CHF 21.00
Jakobsmuscheln Sellerie – Vanillemousse Vinaigrette ***	CHF 21.00
Ananas – Basilikum Sorbet	CHF 5.00

Gastlichkeit, Genuss und Geschichte

Hauptgänge Fleisch

vom Rind

Piemonteser Entrecôte | Kalbsjus

CHF 48.00

Emmentaler Rindsentrecôte | Sauce Bernaise

CHF 48.00

Emmentaler Rindsfilet | Rosmarinjus

CHF 54.00

Surf & Turf | Rindsfilet & Riesencrevette

CHF 58.00

Suure Mockä | Schmorsauce

CHF 38.00

Berner Platte | Dijon – Senf

CHF 36.00

Siedfleisch vom Chabisberg | Meerrettich

CHF 38.00

vom Kalb

Kalbsrücken am Stück | Steinpilzsauce

CHF 53.00

Kalbsrahmbraten | Kräuterschaum

CHF 38.00

Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti | Waldpilzsauce

CHF 44.00

Cordon Bleu vom Kalb | Johannisbeerbutter

CHF 42.00

Gastlichkeit, Genuss und Geschichte

vom Schwein

Schweinefilet im Rohschinkenmantel | Steinpilzsauce

CHF 38.00

Schweinscaréebraten aus dem Smoker | Kalbsjus & Schaum

CHF 38.00

vom Lamm

Lammcarée | Minz – Schokoladensauce

CHF 40.00

Geschmortes Lammhüftli | Schmorsauce

CHF 34.00

vom Federtier

Maispouardenbrust | Kräuteröl & Jus

CHF 38.00

Entenbrust glasiert | Honigjus

CHF 41.00

Gastlichkeit, Genuss und Geschichte

Hauptgänge Fisch

Zandertranche | Kerbel Beurre - Blanc

CHF 39.00

Wolfsbarschfilet | Pfefferschaum

CHF 44.00

Riesencrevetten | Kräuteröl & Schaum

CHF 42.00

Schottische Lachstranche

CHF 38.00

Seezunge am Stück | Nussbutter

CHF 45.00

Gratinierter Heilbutt | Johannisbeerbutter

CHF 43.00

Saiblingsfilet | Nussbutter

CHF 39.00

Eglifilets | Mandelschaum

CHF 38.00

Beilagen nach Wahl

Kartoffel – Meerrettichmousseline | Kartoffelgratin | Kartoffelgalette | Venerereis | Polenta | Tagliolini | Risotto

Saisonales Marktgemüse | Limonen – Brokkoli | Vichy – Rüebl | Wurzelgemüse | gratinierter Blumenkohl

Gastlichkeit, Genuss und Geschichte

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen Sauerrahmglace saisonale Früchte ***	CHF 14.00
Limonen - Joghurtmousse Dinkelpops Früchte ***	CHF 12.00
Gebrannte Creme Merinque Brösel Rahm ***	CHF 12.00
Meringue Vanilleglace Rahm Früchte ***	CHF 12.00
Nidlechüechli Beerencoulis Ovomaltineglace ***	CHF 13.00
Beeren- oder Früchtekompott je nach Saison mit Vanilleglace ***	CHF 11.00
3 Sorbets mit Früchten ***	CHF 12.00
Schokoladenmousse Orangen Sorbet ***	CHF 13.00
Süssmostcreme mit Joghurt Japonnais ***	CHF 11.00
Gerührter Bären Eiscafé	CHF 12.00
Dessert Dreierlei Köstlichkeiten aus der Bären Patisserie	CHF 14.00

Gastlichkeit, Genuss und Geschichte

Menu „Exemple“

Apero

Möckli vom gereiften Dürrenrother Emmentaler aus der Dorfkäserei
Chnebelwurst & Haselnusswurst
Grüne und schwarze Oliven | Balsamico - Zwiebeln
Hausgemachter Speckzopf

Menu

Randenmoussewürfel an Kräuteröl

mit Mesclun – Salat | Grissini und Emmentaler Käsespähne

Schweinefilet im Rohschinkenmantel an Steinpilzsauce

Kartoffelgratin und glasierte Vanille - Rüepli

Lauwarmes Nidlechüechli

an Joghurtglace | Beerencoulis und Schokoladendip

CHF 79.50 inkl. Apéro

Gastlichkeit, Genuss und Geschichte

Dessertbuffets ab 25 Personen

Emmentaler: Zwetschgen | Apfelstrudel | Vanillesauce | Nidlechueche | Meringue & Rahm | Glace | Gebrannte Creme

CHF 14.00

Edelweiss: Cremeschnittli | Schokoladenmousse | saisonale Fruchtetreppe | Tiramisu | Grüntee-Panna-Cotta | Beerenmousse | Nougatwürfel | Schokoladenbrunnen | Glacen & Sorbets | Mohrenköpfe | Limonenroulade | Erdbeerfeld | Meringues & Rahm | Kokoscreme | Regionales Käsebrett mit Nussbrot und Senf

CHF 25.00

Gastlichkeit, Genuss und Geschichte

Regionales Frühstücksbuffet

Butter | hausgemachte Konfi | Birchermüesli | verschiedene Flocken & Müesli der Mühle Kleeb Rüegsbach
 Dürrenrother Aufschnitt, Käse- und Joghurt – Spezialitäten | Obstsalat | Brot | Zopf | Gipfeli
 Kaffee | Milch | verschiedene Teesorten | Fruchtsäfte

21.00 | Person

als Brunch zu erweitern mit:

Räucherlachs	6.00 Person
Röstigaletten Rührei Chipolata	7.50 Person
warme Buurehamme	6.00 Person
Crevetten Cocktail	6.00 Person
Süssgebäck	5.00 Person
Weisswürste & süsser Senf	3.50 Person

Zvierihalt

Rotherplättli | Dürrenrother Trockenfleisch & Käsespezialitäten | garniert
 *** 18.50 | Person

Wurst - Käsesalat | mit Brot | Salatblättern
 *** 14.50 | Person

Gemüsecremesuppe | Blätterteigstange & Rahmhaube
 *** 8.50 | Person

Kuchen | diverse Kuchen nach Wunsch 4.50 | Person

Gastlichkeit, Genuss und Geschichte

Traditionelles und Ihre Wünsche

Küchenchef Torsten Bolz kocht mit seinem Team selbstverständlich und gerne Gerichte wie ganze Braten, Château briand oder auch einen ganzen Fisch nach Ihren Wünschen.

Weine aus dem historischen Weinkeller

Ein ebenso einmaliger wie eindrücklicher Ort: der historische Gewölbekeller unter dem Bären. Vom ersten Schluck bis zum „Verre d’adieu“ lagern dort besondere Köstlichkeiten aus der weiten Weinwelt Europas für Sie. Gerne übergeben wir Ihnen unsere aktuelle Weinkarte, können aber auch Ihren Lieblingswein organisieren.