

Von der Kunst des Geniessens...

„Es ist wohl nichts dümmer auf der Welt, als wenn man schlecht zu essen gibt und es besser geben könnte.“

Dieses Zitat aus Jeremias Gotthelfs „Ueli der Pächter“ ist Leitsatz und Ansporn für die „Bären“ - Küche.

Küchenchef Torsten Bolz ist der Tradition ebenso verbunden wie der Region und er weiss, dass das Gute oft sehr nahe liegt, er verschliesst sich aber nicht der Vielfalt, die das Kochen zu einer unendlichen Geschichte werden lässt.

Regionalität, Saisonalität und je eine Prise Kreativität und Moderne sollen für Sie genussvoll schmeckbar sein und das Hiersein im „Bären“ zu einem kulinarischen Erlebnis machen – eben passend zum Dreiklang aus Gastlichkeit, Genuss und Geschichte.

*Herzlich-gastlich
Ihre Familie Beduhn*

P.S.: Lassen Sie es uns wissen, wenn es etwas gibt, das Ihr Hiersein noch angenehmer werden lässt, so dass keine kulinarischen Wünsche unerfüllt bleiben.



Geniessen

Kalbstatar
Pomelo | Kapern | Kürbis

Wolfsbarsch
Dill | Fettuchine | Rüepli

Entenconfit
Rande | Sweetchili | Topinambur

«Ein Männlein steht im Walde»

Rehentrecôte Wildrahmsauce
Mohn | Kalettes | Rotkohl

Blauschimmel
Feige | Lebkuchenbrot

Winterberge
Sanddorn | Arve | Maroni

Menu komplett 111 Franken

Selbstverständlich dürfen Sie jederzeit Ihre Speisereise
nach Ihrem Gusto zusammenstellen.
Als Supplement empfehlen wir Ihnen Ihre eigene Weinreise dazu.

Zusätzlich mit Weinreise ab CHF 18:
„munzig“ 2 Gläser | „chli“ 3 Gläser | „gross“ 4 Gläser
„grösser“ 5 Gläser



Speise - Reise

Winterlicher Blattsalat
Rotkabis | Baumnussdressing

Wildconsommé
Gemüstreifen | Markklösschen

Kalb Trio
Kartoffelstock | Kürbis | Calvados - Senfsauce

Käse vom Meister Kämpfer
Früchtebrot

Vanillemousse
Zimtglace | Rumtopf

3-Gang 65 | 4-Gang 75 Franken | + Käse 10

Zusätzlich mit Weinbegleitung ab CHF 18:
...für d'Outofahrer | 2 Gläser
...für die wo no chli meh wette | 3 Gläser
...für die wo übernachtete | 4 Gläser
...für üser Wyliehaber | 5 Gläser

vegetarisch

Schwarzwurzelsalat
Ziegenkäse | Portulak

Süsskartoffel Nuggets
Rande | Sweetchili | Chicorée

Luftige Federkohl-Knödel
Kürbisragout | Aroniabeerensauce

Glühwein Birne
Tonkasauce | Birnensorbet

3-Gang 55 | 4-Gang 65 Franken

Zusätzlich mit Weinbegleitung ab CHF 18:
...für d'Outofahrer | 2 Gläser
...für die wo no chli meh wette | 3 Gläser
...für die wo übernachtete | 4 Gläser
...für üser Wyliebhaber | 5 Gläser



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Vital-Menu

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat Rotkabis Baumnussdressing	13
Schwarzwurzelsalat Ziegenkäse Portulak	14
Rehterrine Preiselbeer Brioche schwarze Nüsse	18
Rindstatar Pikant mariniert Cognac Kristallbrot	24 / 38
Süsskartoffel – Topinambursuppe Sauerrahm	14
Wildconsomme Gemüsestreifen Markklösschen	15
Kornotto Burrata Kalettes	19 / 28

(v) vegetarisches Gericht



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Klassiker

aus dem Wasser

Wolfsbarsch gebraten 42
Kornotto | Kalettes | Aroniabeerensauce

von den Wiesen

Emmentaler Rindsfilet 55
Mohngnocchi | violette Rüeblì | Trüffelsauce „Rossini“ 67

Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Jersey-Gold 42
Pommes Frites | Wintergemüse

Glasierte Rindszunge 38
Federkohl Knödel | Kürbisragout | Apfelbalsamico

Perlhuhn mit Mandarine 39
Ingwer-Schalotten | Wildreis | Chicorée

Buure Bratwurst 29
Rösti | Buntès Gemüse | Zwiebelsauce

Rossini



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

ab 2 Personen

Château Briand

pro Person 65

Der 1. Gang serviert mit Mohnnocchi | Violette Rüebli

Der 2. Gang serviert mit Federkohl Knödel | Kürbisragout | Apfelbalsamico



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Süsse Versuchung

Glühwein Birne Tonkasauce Birnensorbet	12
Vanillemousse Zimtglace Rumtopf	14
Gerührter „Bären“ Eiskaffee	11
Winterberge Sanddorn Arve Maroni	16

Hausgemachte Glace & Sorbets

GLACE | Vanille | Sauerrahm | Mocca | Schokolade | Zimt je Kugel 4
SORBET | Mango | Ananas-Basilikum | Zitrone | Zwetschge | Birne

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Süsses

Deklaration

Insofern auf unserer Karte bei Produkten nicht auf ihre Herkunft ausgewiesen wird, stammen diese 100% aus der Schweiz, nach unseren Möglichkeiten bestellen wir Produkte aus der REGION.

Unsere Lieferanten

Käse & Milchprodukte
Fleisch & seine Erzeugnisse

Bäckerei
Bauernbrot
Gemüse

Müesli & Zopf – Mehl
Comestibles

Käserei Kämpfer Dürrenroth / Jumi.lu
Feinichoscht.ch Schlüchter Dürrenroth / Metzgerei Adrian Gyga /
Appenzeller Choscht / Jumi Piemonteser Rind
Lehmann Beck Dürrenroth / Gebrüder Gurtner
Barbara Schütz Meibach
Bauern aus der Region / Trachsel Gemüse Brittnau / Simone Wyniger
Bergkartoffeln aus dem Albulatal
Mühle Kleeb Rüegsbach
Fideco Murten / Ruocco Schüpfen / Bieri AG / Jakobsmuschel &
Maispoularde Frankreich / Pata Negra Spanien / Wild CH, DE, AT

Das Team

Robert Sofron | Thilo von Zameck | Andreas Wuzella | Eveline Flückiger | Kamilla Ballo | Sylvia Cohen
Robin Isabelle Piccolruaz | Arijan Berishaj

... Ihre Service Profis

Sarah Sommer | Pierrette Steiner | Patrick Wiedmer

... die lernenden jungen Wilden

Torsten Bolz | Laura Lipp | Joris Kessler | Anna Lisa Greub | Denis Soletti | Jannick Fuchs
Marcus Albecker

... die Erfahrenen am Herd & Ofen

Ramon Leuenberger | Leonard Wyss | Michael Brechbühler

... die lernenden jungen Wilden

Reception / Organisation:

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



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Teamleistung