

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



Geniessen

Thunfisch
Artischocke | Gerösteter Knoblauch | Kräutersalat

Heilbutt
Chorizo | Gartenkresse | Zucchetti

Holunderblütensorbet

Holzen-Rind
Polenta-Zigarre | Bohnen | Eierschwämme

Rohmilchkäse
Früchtebrot

Joghurtschaum
Sommerfrüchte | Amaranth-Meringue

3-Gang 70 | 4-Gang 85 | 5-Gang 95 | 6-Gang 110 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.

Sommerweisse

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Sommerliche Blattsalate (V) Sonnenblumenkernen Rapsöldressing | 12 |
| Thunfisch Artischocke Gerösteter Knoblauch Kräutersalat | 22 |
| Rindstatar Pikant mariniert Cognac Kristallbrot | 24 / 38 |
| Gazpacho (V) Crissini Gartenkresse | 15 |
| Basilikum-Limonen-Ravioli (V) Kefen Olivenöl | 19 / 28 |

(V) vegetarisches Gericht



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Klassiker

aus dem Wasser

Heilbutt 45
Venerereis | Zucchetti-Chorizo-Ratatouille

von den Wiesen

Emmentaler Rindsfilet 55
Polenta-Zigarre | Bohnen | Eierschwämme „Rossini“ 67

Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Bergkäse vom Winterberg 42
Pommes Frites | Sommergemüse

Rindsbacke mit Balsamico geschmort 36
Kartoffel-Schnittlauch-Stampf | Spitzkohl | Pilze

Lammrücken an Lavendel-Kräuter-Kruste 42
Venerereis | Kefen

Buure Bratwurst 29
Rösti | Sommergemüse | Zwiebelsauce

Klassiker



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

ab 2 Personen

Château Briand

Der 1. Gang serviert mit Polenta-Zigarre | Bohnen | Pilze

Der 2. Gang serviert mit Venerereis | Zucchetti-Chorizo-Ratatouille

pro Person 65

Klassiker



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Süsse Versuchung

| | |
|---|----|
| Aprikose Strudel Sorbet Eingelegte Aprikosen | 12 |
| Joghurtschaum Sommerfrüchte Amaranth-Meringue | 14 |
| Gerührter „Bären“ Eiskaffee | 11 |

Hausgemachte Glace & Sorbets

GLACE | Vanille | Sauerrahm | Mocca | Schokolade je Kugel 4
SORBET | Mango | Ananas-Basilikum | Zitrone | Erdbeere | Aprikose

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

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Süsses



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

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
Herkunft

Käserei Kämpfer Dürrenroth | Jumi.lu
Feinichoscht.ch Schlüchter Dürrenroth
Jumi Piemonteser Rind | Holzen Fleisch
Lehmann Beck Dürrenroth
Barbara Schütz Meibach
Bauern aus der Region | Forster Gemüse Brittnau | Simone Wyniger
Bergkartoffeln aus dem Albulatal
Mühle Kleeb Rüegsbach
Fideco Murten | Bieri AG
Lamm England | Heilbutt FAO 27 Norway wild | Tuna Westlicher Pazifik
FAO 71 – Mittelmeer | Schwarzes Meer FAO 37

Das Team

Robert Sofron | Thilo von Zameck | Andreas Wuzella | Eveline Flückiger | Lisa-Marie Fricke
Kamilla Ballo | Sylvia Cohen | Arijan Berishaj

... Ihre Service-Profis

Sarah Sommer | Pierrette Steiner | Patrick Wiedmer

... die lernenden jungen Wilden

Torsten Bolz | Marcus Albecker | Stefan Benad | Peter Szakacs

... die Erfahrenen an 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