

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



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.



Hummer
Knäckebrot | Rettich | Erbse

Kalbskopfravioli
Trüffelsauce | Topinambur | Pecorino

Cassissorbet

Lammfilet
Tamarinde | weisse Bohnen | Ofenkartoffeln

Rohmilchkäse
Früchtebrot | Feigen-Apfelsenf

Mandel
Krokant | Crème | Zitrusfrüchte

3-Gang 70 | 4-Gang 85 | 5-Gang 95

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



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Winterreise

Winterlicher Blattsalat
Rotkabissprossen | Wachtelei | Kürbis

Rindshohrücken
Tessiner Polenta | Schwarzwurzel | Grünkohlpesto

Käse vom Meister Kämpfer
Früchtebrot | Feigen-Apfelsenf

Süsse Rüepli
Frischkäse | Lebkuchenglace

3-Gang 65 | 4-Gang 75 Franken

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



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat (V) Rotkabissprossen Wachtelei Kürbis	12
Hummer Knäckebrot Rettich Erbse	22
Papaya-Randensalat (V) Knusperflakes Mozzarellatropfen Cranberry	16
Rindstatar Pikant mariniert Kristallbrot Cognac	24 / 38
Rindsconsommé Trockenfleisch Dörripflaume	15
Kichererbsencrespelle (V) Brokkoli Kürbisschaum Pilze	19

(V) vegetarisches Gericht



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

aus dem Wasser

Rotbarbe 42
Risoni | Kaki-Fenchel | grüner Meerrettich

von den Wiesen

Emmentaler Rindsfilet 55
Tessiner Polenta | Schwarzwurzel | Grünkohlpesto „Rossini“ 67

Cordon Bleu vom Kalb mit Mammutkäse 42
Pommes Frites | Wintergemüse

Ente „Brust & Keule“ 36
Kalettes | Ricola-Perlzwiebeln | Ofenkartoffeln

Saucisson 29
Fregola Sarda | Lauch | Pilze

vegetarisch

Kichererbsencrespelle (V) 28
Brokkoli | Kürbisschaum | Pilze

Tessiner Polenta (V) 28
Schwarzwurzeln | Grünkohlpesto

ab 2 Personen

Château Briand pro Person 65
Der 1. Gang serviert mit Tessiner Polenta | Schwarzwurzel
Der 2. Gang serviert mit Ricola-Perlzwiebeln | Ofenkartoffeln



Süsse Versuchung

Süsse Rüepli Friskäse Lebkuchenglace	14
Mandel Krokant Creme Zitrusfrüchte	14
Gerührter „Bären“ Eiskaffee	11

Hausgemachte Glace & Sorbets

SORBET | Mango | Ananas-Basilikum | Zitrone | Erdbeere
GLACE | Vanille | Sauerrahm | Mocca | Schokolade | Lebkuchen

je Kugel | 4

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.

Süsse

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	Käserei Kämpfer Dürrenroth Jumi.lu
Fleisch & seine Erzeugnisse	Feinichoscht.ch Schlüchter Dürrenroth
Bäckerei	Lehmann Beck Dürrenroth
Bauernbrot	Barbara Schütz Meibach
Gemüse	Bauern aus der Region Forster Gemüse Brittnau Simone Wyniger Bergkartoffeln aus dem Albulatal
Müesli & Zopf – Mehl	Mühle Kleeb Rüegsbach
Comestibles	Fideco Murten Bieri AG
Herkunft	Rotbarbe & Königskrabbe aus dem Nordostatlantik Ente aus Frankreich Lamm aus Wales

Das Team

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

... Ihre Service-Profis

Sarah Sommer | Pierrette Steiner | Patrick Wiedmer | Maurice Loher

... die lernenden jungen Wilden

Torsten Bolz | Marcel Grossenbacher | Nicolas Glanzmann |
Dennis Soletti | Michelle Jörg | Daniel Kisiel | Piotr Galinski

... die Erfahrenen an Herd & Ofen

Leonard Wyss | Michael Brechbühler | Laura Horrana De Sousa

... die lernenden jungen Wilden

Reception / Organisation:

Christa Seiler | Nadine Niederhauser | Selina Hess | Ramona Hess

Lisa-Marie Kurth | Elena Dumler



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.