

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.

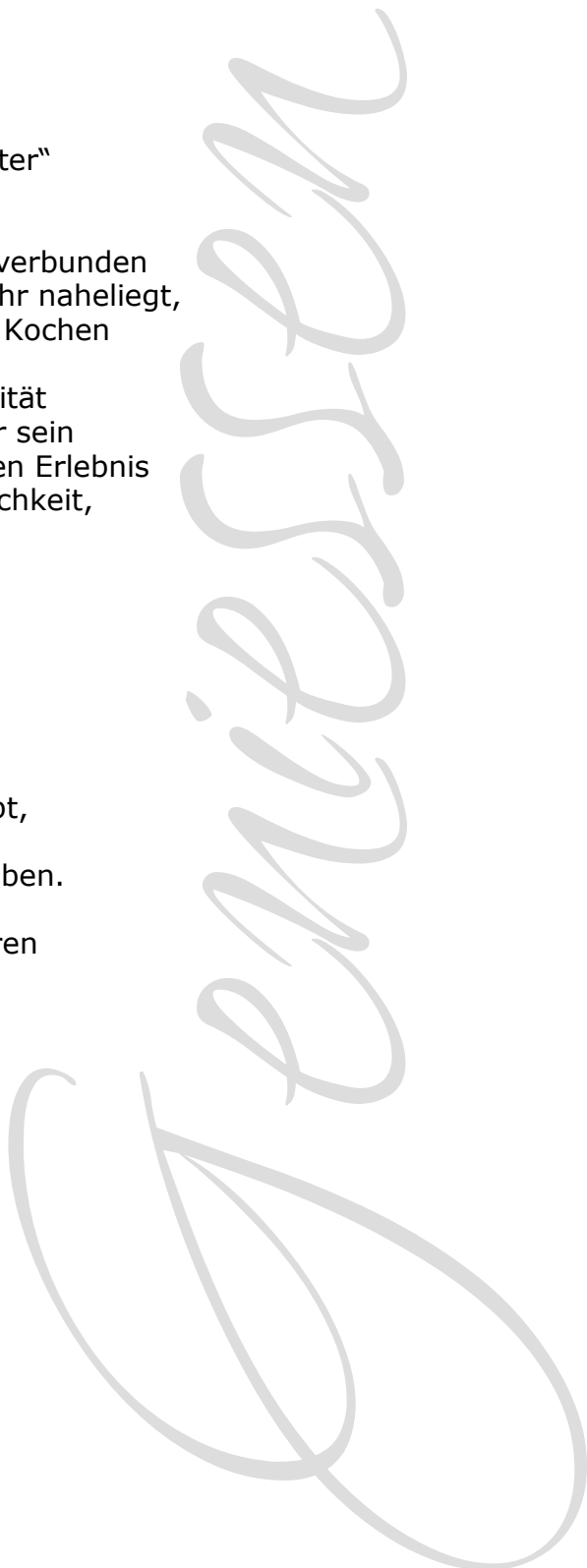


BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

swiss
historic
hotels


ROMANTIK
HOTEL


Garten Hotels
Zeit für mich und mehr



Vorspeisen

Bunter Blattsalat (v) Kerne Sprossen Hausdressing	11
Salatbowle Parmesan Speckcroûtons Caesardressing	12
Konfierte Regenbogenforelle Aubergine Dill Sauerrahmsüppchen	18
Käse Crème Brûlée (v) Mango-Gurkenchutney Portulak	14
Vitello Tonnato Limette Thunfisch Crostini	16

(v) vegetarisches Gericht



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Vorspeisen

aus dem Wasser

Loup de Mer
Hausgemachte Pasta | Spinat | Oliven
Weisser Tomatenschaum

42

von den Wiesen

Piemonteser Steak
Haselnusskruste | Kartoffel-Lauchstampf

38

Schweizer Poulet Supreme
Risotto | Rüebl

34

Lammrücken
Kräuterpolenta | Ratatouille

38

Cordon Bleu vom Kalb
Pommes Frites | Gemüse

42

Geschmorte Rindsbrust
Kartoffelgalette | Wurzelgemüse im Kalbsfond

36

vegetarisch

Hausgemachte Pasta mit Belper Knolle (V)
Zucchini | Oliven | Weisser Tomatenschaum

28



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

passiert

Süsse Versuchung

Apfel Eistee Kräutersorbet	12
Tiramisu Brombeere Pekannuss Kaffee	12
Käseauswahl von Kämpfer & Jumi	12
Zwetschgen Vacherin Vanille Weisse Schokolade	12

Glace & Sorbets von «Kalte Lust» (an Chübeli)

SORBET | Schokolade | Zitrone | Erdbeere
GLACE | Cookie | Pistazie | Blaubeer-Joghurt

je Chübeli | 6.50

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	Loup de Mer (Zucht) Griechenland Thunfisch (Zucht) FAO 27

Das Team

Robert Sofron | Thilo von Zameck | Andreas Wuzella | Eveline Flückiger
Kamilla Ballo | Arijan Berishaj | Sarah Sommer | Jasmin Röthlisberger
... Ihre Service-Profis

Patrick Wiedmer | Maurice Loher | Fabiola Küng
... die lernenden jungen Wilden

Torsten Bolz | Marcel Grossenbacher | Nicolas Glanzmann | Eric Beddig
Dennis Soletti | Michelle Jörg | Leonard Wyss
... die Erfahrenen an Herd & Ofen

Reception / Organisation:

Christa Mollet | Nadine Niederhauser | Selina Hess | Ramona Hess
Elena Dumler



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.