

## 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  
Gemüestreifen | Markklösschen

---

Kalb Trio  
Kartoffelstock | Kürbis | Calvados - Senfsauce

---

Käse vom Meister Kämpfer  
Früchtebrot

---

Vanillemousse  
Zimtglace | Quitte

---

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

Regio - Menu

*vegetarisch*

Schwarzwurzelsalat  
Ziegenkäse | Portulak

---

Süsskartoffel Nuggets  
Rande | Sweetchili | Chicorée

---

Luftige Federkohl-Knödel  
Kürbisragout | Schaumweinsauce

---

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 Gemüstreifen   Markklösschen	15
Kornotto Burrata   Kalettes	19 / 28

*(v) vegetarisches Gericht*



**BÄREN DÜRRENROTH**  
*wo Tradition modern ist.*

*Klassiker*

## *aus dem Wasser*

Wolfsbarsch gebraten  
Kornotto | Kalettes | Schaumweinsauce

42

## *von den Wiesen*

Emmentaler Rindsfilet  
Mohngnocchi | weisser Trüffel | violette Rüepli

55

„Rossini“ 67

Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Mammutkäse  
Pommes Frites | Wintergemüse

42

Glasierte Rindszunge  
Federkohl Knödel | Kürbisragout | Apfelbalsamico

38

Perlhuhn mit Mandarine  
Ingwer-Schalotten | Wildreis | Chicorée

39

Buure Bratwurst  
Rösti | Bunttes Gemüse | Zwiebelsauce

29

# *Klassiker*



**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

**Kalbshaxe**

pro Person 55

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   Quitte	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