

GASTHOF BÄREN LAUPEN



MENU VORSCHLÄGE

Bären Klassiker

Fleisch 50.- | Vegi 43.-

Marktsalat

☆

Brasato Padrone

geschmorter Rinds-Schulter-Braten an Weinsauce

Safranrisotto | saisonales Gemüse

oder

Gemüserisotto mit Bärner Küssli *Hartkäse im Pfeffermantel*

☆

Greti's Himbeerparfait

Bären «pour tout le monde»

Fleisch 45.- | Vegi 45.-

Marktsalat

☆

Gebratene Maispoulardenbrust Frankreich

Kräuterjus | Rosmarinkartoffeln | Ofengemüse

oder

Bio-Seitangeschnetztes mit Pilzen

Rosmarinkartoffeln | Ofengemüse

☆

Änneli's gebrannte Crème

Bären Schlemmer

Fleisch 68.- | Vegi 56.-

Marktsalat

☆

Louis's Weisswein Suppe vom Schafis

☆

Rindshuft-Deckel aus der Region rosa gebraten

Sauce Béarnaise | Gratin Savoyard | saisonales Gemüse

oder

Gebratener Bio-Halloumi

Rosmarinkartoffeln | saisonales Gemüse

☆

Boûchon au chocolat mit Schlargrahm

GASTHOF BÄREN LAUPEN



FRÜHLING April bis Juni

Vorspeisen

Saisonsalat in Schüsseln serviert	7.50
Marktsalat	8.50
Pastinaken Suppe mit Haselnüssen	9.50
Chèvre chaud <i>gebackener Ziegenkäse-Toast mit Salat</i>	14.-

Hauptgang

Gebratene Pouletbrust Bärlauchsauce Camargue-Reis Saisonales Gemüse	28.-
Pot-au-feu Ernesto Siedfleisch Salzkartoffeln Gemüse Merrettichschaum	31.-
Kalbshohrücken gebraten Sauce Béarnaise Schlosskartoffeln saisonales Gemüse	48.-

Vegetarisch

Artischocken-Risotto Risotto Artischocken Bärner Küssli	26.-
Trofie Liguri "cinque Pi" Mit Parmesan Pomodori Panna Pepe Prezzemolo	24.-

GASTHOF BÄREN LAUPEN



SOMMER

Juli bis September

Vorspeisen

Saisonsalat in Schüsseln serviert	7.50
Marktsalat	8.50
Gazpacho Andalouz	9.50
Weisse Tomatensuppe	9.50
Melone mit Rohschinken	16.-

Hauptgang

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef Sauce Tartar Pommes Alumettes	32.-
Schweins-Hohrücken Braten Rosmarinkartoffeln Gartengemüse	29.-
Glasierte Spareribs Country-Cuts Coleslaw	35.-

Vegetarisch

Gemüselasagna Hausgemacht mit Käse überbacken	26.-
Fregola Sarda Mit Oliven Cherrytomaten Basilikum Olivenöl	24.-

GASTHOF BÄREN LAUPEN



HERBST

Oktober bis Dezember

Vorspeisen

Saisonsalat in Schüsseln serviert	7.50
Marktsalat	8.50
Nüssler Salat mit Speck und Ei	15.-
Louis's Weissweinsuppe vom Schafis	9.50
Kürbissuppe mit Rahmhübli	9.50
Gemsterrine mit Morcheln, Toast und Butter	18.-

Hauptgang

Hirsch Ossobuco	32.-
Serviert mit Pilzrisotto Rotkraut und Marroni	
Gebratene Entenbrust <small>Frankreich</small> mit grünem Pfeffer	32.-
Schlosskartoffeln saisonales Gemüse	
Rindfleisch «Miroton»	33.-
Mit Zwiebelsauce Röstzwiebeln Kartoffelstock saisonales Gemüse	

Vegetarisch

Randen-Risotto	26.-
Sämiges Risotto Randen Chutney Bärner Küssli	
Pilzpastetli	24.-
Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli	

GASTHOF BÄREN LAUPEN



WINTER Januar bis März

Vorspeisen

Saisonsalat in Schüsseln serviert	7.50
Marktsalat	8.50
Nüssler Salat mit Speck und Ei	15.-
Louis's Weissweinsuppe vom Schafis	9.50
Randensuppe mit Sauerrahm	9.50
Rauchlachs-Toast mit Salatbouquet Meerrettichschaum	18.-

Hauptgang

Geschmorte Rinds Backen Kartoffelpüree Ofengemüse	35.-
Lamm Duo <i>gebratene Huft & geschmorte Schulter</i> Weissweinisotto Ofengemüse	38.-
Bernerplatte <i>Siedfleisch Hamme Bure-und Zungenwurst Speck</i> Dampfkartoffeln Dörrbohnen & Sauerkraut	39.-

Vegetarisch

Linseneintopf mit Bio-Halloumi Linsen Gemüse Kartoffeln	26.-
Kartoffel-Spinat-Gratin Mit Swiss Cheddar überbacken	24.-

GASTHOF BÄREN LAUPEN



DESSERTS

Meringues mit Nidle	CHF	9.50
Schokoladenmousse	CHF	8.50
Schokoladenkuchen mit Vanille Glace	CHF	14.-
Apfel Tiramisu	CHF	8.50
Gebrannte Crème hausgemacht	CHF	8.50
Cassata Maraschino mit Rahm	CHF	9.50
Greti's Himbeerparfait	CHF	7.50
Soufflé glacé "Grand Marnier"	CHF	10.50
Diverse Sorbet 'arrosés'.		
Limonensorbet mit Wodka	CHF	11.-
Apfelsorbet mit Gravensteiner	CHF	11.-
Zwetschensorbet mit Zwetschgenwasser	CHF	11.-
Ananassorbet mit Prosecco	CHF	11.-

☆☆☆☆☆

Dessertbuffets nach Absprache ab	CHF	18.-
----------------------------------	-----	------



HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

Apero	Wir servieren Ihnen die gewünschten Aperos ab einem gepflegten Aperitif - Buffet.	
Menu	Aus Qualitätsgründen empfehlen wir Ihnen sich bei Ihrem Anlass auf ein Menü zu einigen . Ausnahmen sind vegetarische- und Diätgerichte. Die Menüs servieren wir ab 10 Personen .	
Details	Damit wir einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie bis spätestens zwei Wochen vor dem Anlass einen Besprechungstermin zu vereinbaren oder ein Menu zu bestimmen.	
Personenzahl	Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss bis spätestens 24 Std. vor dem Anlass mitgeteilt werden. Die von Ihnen gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.	
Kinder	Für Kinder bis 10 Jahren berechnen wir ein halbes Menü zum halben Preis. Oder die Kinder bestellen gleich vor Ort ab der Kinderkarte.	
Parkplätze	Es stehen Gratisparkplätze zur Verfügung.	
Blumen	Ihre Blumenarrangements können Sie durch uns in Auftrag geben. Wir verrechnen sie zum Selbstkostenpreis.	
Kosten in Verlängerung	Beabsichtigen Sie über unsere Schliessungszeit von 23.30 Uhr zu feiern, verrechnen wir für Mitarbeiter- und Betriebskosten (bis max. 02.00 Uhr) Pauschal einen Zuschlag von CHF 150.00.	
Öffnungszeiten	Dienstag bis Freitag	10-14.30 / 17.30-23.30
	Samstag	10- 23.30
	Sonntag	10- 22
	Montag	geschlossen.
Preise	Preisänderungen bleiben vorbehalten. (<i>Preise inkl. MwSt.</i>)	
Zahlungsarten	Bar, Rechnung mit Einzahlungsschein oder EC-Direct, Postcard, Eurocard, Visa, Mastercard	
Zahlungsfrist	Innerhalb von 15 Tagen nach Erhalt der Rechnung.	