



## **Herzlich willkommen im Bären Biglen**

### **Sehr geehrte Gäste**

Schön Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Wir bieten Ihnen ein vielfältiges, kulinarisches Angebot an.

Unsere Produkte werden sorgfältig ausgewählt und möglichst aus regionaler Herkunft.

Bei Fragen über die Herkunft unserer Rohstoffe sowie Allergene, wenden Sie sich bitte ans Servicepersonal.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

Ihr Bären-Team



## Vorspeisen

<b>Grüner Salat</b> französisches oder Balsamico Dressing	CHF	7.00
<b>Gemischter Salat mit Croûtons</b> französisches oder Balsamico Dressing	CHF	9.00
<b>Nüsslisalat mit Speck und Ei</b> französisches Dressing	CHF	11.50
<b>Rinds Tatar</b> medium oder feurig gewürzt Zwiebelringe, Cornichons, Kapern, Toast, Butter		
<b>als Vorspeise</b>	CHF	22.00
<b>als Hauptgang</b>	CHF	32.00
mit Cognac oder Calvados		
<b>Caesar Salat</b> Eisbergsalat, Parmesan Splitter Gebratener Speck, Parmesan Dressing	CHF	12.50
<b>Tagessuppe</b>	CHF	8.00



## **Klassiker**

<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> gefüllt mit Schinken und Raclettekäse Pommes Frites und saisonales Gemüse	CHF	30.50
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> Pommes Frites und saisonales Gemüse	CHF	22.50
<b>Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce</b> Rösti und saisonales Gemüse	CHF	20.50
<b>Rinds Burger</b> Im Sesam Bun, mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Barbecuesauce, Pommes Frites	CHF	23.00
<b>Rahmschnitzel vom Schwein</b> Champignon-Rahmsauce, Butter Nüdeli, Pfirsich	CHF	25.00
<b>« Züri » Gschnätzlets vom Kalb</b> Rösti, Champignon-Rahmsauce, buntes Gemüse	CHF	31.00
<b>Knusprige Rösti</b> mit Schinken und Käse überbacken	CHF	19.00

## **aus Pfanne und Ofen**

<b>Châteaubriand 250 g am Tisch tranchiert</b> Kartoffel Gratin, Gemüse Bouquet, Jus und Sauce Béarnaise	CHF	p/P 68.00
<b><i>Nur auf Voranmeldung, ab 2 Personen mind. 2 Tage im Voraus!</i></b>		
<b>Rindsentrecôte 200 g</b> Pommes frites, saisonales Gemüse hausgemachte Kräuterbutter	CHF	41.00
<b>Maispoulardenbrust mit Jus</b> Weissweinsrisotto, saisonales Gemüse	CHF	26.00



## **Aus dem Wasser**

<b>Lachsteak mariniert</b> Risotto und junger Blattspinat	CHF	30.00
--	-----	-------

## **Vegetarische Gerichte**

<b>Tagliatelle nach mediterraner Art</b> Tomatensauce, Oliven, Kräuter und Reibkäse	CHF	18.50
--	-----	-------

<b>Zitronen Ravioli</b> an Salbeibutter und Reibkäse	CHF	23.00
---	-----	-------

<b>Käseschnitte</b> Ruchbrot, Raclettekäse und Essiggemüse	CHF	18.00
---	-----	-------

<b>Hafertaler, knusprig gebraten</b> an Petersiliesauce und buntes Gemüse	CHF	18.50
--	-----	-------

<b>Gemüse Rösti</b> mit Käse überbacken	CHF	19.00
--	-----	-------



## Saisonale Gerichte

<b>Greyerzer-Käsesuppe</b> mit Rahm	CHF	9.50
<b>Pulled Pork Burger</b> Gezupfte Schweinsschulter mit Barbecuesauce, Kabissalat, Eisbergsalat, Gurke und Pommes Frites	CHF	26.00
<b>Rindsgeschnetztes Stroganoff</b> Tagliatelle und buntes Gemüse	CHF	28.00
<b>Kalbs Leberli an Zwiebelsauce</b> Rösti und saisonales Gemüse	CHF	31.00
<b>Fish and Chips</b> Fischknusperli, Pommes Frites und Tartarsauce	CHF	24.00



## ***Fondue und Raclette***

Jedes Fondue servieren wir ab 2 Personen mit Brot  
*Auf Wunsch auch mit Kartoffeln*

<b>„Bären“ Fondue Mischung</b>	<b>CHF</b>	<b>p/P 25.00</b>
<b>Essiggemüse</b>	<b>CHF</b>	<b>5.00</b>

***Jedes Raclette servieren wir ab 2 Personen mit Gschwellti  
und Essiggemüse***

<b>Raclette Natur 200g</b>	<b>CHF</b>	<b>p/P 25.00</b>
<b>oder Knoblauch, Pfeffer, Paprika 200g</b>	<b>CHF</b>	<b>26.00</b>

## ***Fondue Chinoise***

***Nur auf Voranmeldung, ab 2 Personen mind. 2 Tage im Voraus!***

### **Handgeschnittenes Schweizer Fleisch**

Handgeschnittenes Fleisch 300 g  
Poulet, Rind, Schwein

<b>5 verschiedene Saucen, kleiner gemischter Salat Pommes Frites</b>	<b>CHF</b>	<b>p/P 40.00</b>
--	------------	----------------------



## Süsse Verführungen

<b>Schoggiküchlein mit flüssigem Kern</b>	CHF	9.50
und Rahm		
+ Vanille Glace	CHF	12.50
<b>Brönnti Creme mit Rahm</b>	CHF	8.50
<b>Hausgemachtes Caramel-Köpfli</b>	CHF	8.50
<b>Meringues mit Rahm</b>	CHF	8.50
<b>Meringue Glacé mit Rahm</b>	CHF	11.50
<b>«Wiener» Apfelstrudel</b>	CHF	9.50
Vanillesauce		
<b>Coupe Dänemark</b>	CHF	10.50
Vanilleglace und Schoggisauce		
<b>Bananensplit</b>	CHF	10.50
Banane, Vanilleglace und Schoggisauce		
<b>Coupe Baileys</b>		
Espressoglace mit knusprigen Haselnussstückchen	CHF	12.50
Vanilleglace und Baileys Likör		


## Unsere Mövenpick Glace- und Sorbet Aromen:

Schweizer Schokolade   Erdbeer	<b>pro Kugel</b>	CHF	3.50
Bourbon-Vanille aus Madagaskar	<b>Schlagrahm</b>	CHF	1.50
Stracciatella   Heidelbeer & Cheesecake			
Pistazien   Espresso & knusprige Haselnussstückchen			
Greyerzer Doppelrahm & knusprigen Meringuestückchen			
Zitronen & Limette			

Mövenpick Glace wird zu **80 % aus Emmentaler Milch**, in der Schweiz Produziert.

# KINDERKARTE

## Menus

<b>Balu</b> kleines paniertes Schnitzel vom Schwein Pommes, buntes Gemüse	<b>CHF</b>	<b>14.50</b>
<b>Nemo</b> Fischknusperli, Pommes Frites, Gemüse	<b>CHF</b>	<b>12.50</b>
<b>Winnie Puh</b> Tagliatelle, Tomatensauce, Käse	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
<b>Petzi</b> Chicken Nuggets und Pommes Frites	<b>CHF</b>	<b>12.50</b>
 <b>Räuberteller</b> Du bekommst deinen eigenen Teller und stibitzt bei Mama und Papa	<b>CHF</b>	<b>0.00</b>

## Desserts

<b>Der kleine Eisbär</b> Schoggi und Vanille Glace mit Rahm, Smarties und Waffel	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Bussi Bär</b> Brönnti Creme mit Rahm	<b>CHF</b>	<b>6.50</b>
<b>Dino Glace</b>	<b>CHF</b>	<b>7.00</b>