

Sehr geehrte Damen und Herren,

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse in unseren Betrieb! Gerne unterbreiten wir Ihnen im Folgenden unsere Menuvorschläge (Januar 2024 - März 2024):

Apero & Menu **Bärehäppli:**

Rohschinkenbrötchen  
Lachs & Thonbrötchen  
Tomatenbruschette  
Rindstatar  
Eiercrostini

Preis pro Person CHF 16.50

**Bäreplatte:**

Reichhaltige Trockenfleisch- und Hobelkäseplatte  
Preis pro Platte klein CHF 26.50 / gross CHF 53.-

**Menu 1:**

Winterlicher Blattsalat mit fein sautierten Eierschwämmchen  
\*\*\*\*\*

Schweizer Pouletbrüstchen mit Apfel-Calvados-Sauce  
Bratkartoffeln und Wintergemüse  
\*\*\*\*\*

Schokoladenmousse im Schokoladenmantel

Preis pro Person CHF 46.50

**Menu 2:**

Weissweinsuppe  
\*\*\*\*\*

Am Stück gegartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
Pommes frites und Gemüsebouquet  
\*\*\*\*\*

Caramelchöpfli

Preis pro Person CHF 56.50

**Menu 3:**

Haussalat mit Balsamicospeck  
\*\*\*\*\*

Schweinssteak mit Pfeffersauce  
Kartoffelgratin und Märitgemüse  
\*\*\*\*\*

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept

Preis pro Person CHF 42.50

**Menu 4:**

Blattsalat im Parmesankörbchen

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes Lammrack mit Kräuterkruste  
Weissweinsrisotto und winterliches Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Zimtparfait mit Orangenkompott

Preis pro Person CHF 56.50

**Menu 5:**

Wintersalat mit Hausdressing und gehobelter Belper Knolle

\*\*\*\*\*

Geschmorter Kalbsragout  
Nudeln und Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Schokoladenküchlein mit Himbeereis

Preis pro Person CHF 49.50

**Menu 6:**

Hausgemachte Bauernterrine mit Salatbouquet

\*\*\*\*\*

Simmentaler Kalbskotelett vom Grill mit Cognacjus  
Kartoffelkroketten und Broccolivariation

\*\*\*\*\*

Caramelisierter Apfelkuchen mit Vanilleeis

Preis pro Person CHF 58.50

**Menu 7:**

Lachsduett mit Rauchlachs und Mousse  
Salatbouquet im Körbchen mit Meerrettichchips

\*\*\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
Hausgemachte Rösti und Märitgemüse

\*\*\*\*\*

Niidlechueche «Bären»

Preis pro Person CHF 52.50



**Menu 8:**

Thunfischtatar mit hausgemachtem Brioche  
Kräutersalat und Wasabisenf

\*\*\*\*\*

Im Olivenöl gebratenes Sigriswiler Lachsforellenfilet  
Auf Linsenbett

\*\*\*\*\*

Zitronensorbet mit Ingwerer

\*\*\*\*\*

Rosa Rindsfilet mit fein sautierter Entenlebertranche  
Kartoffelstockespuma und Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisù

Preis pro Person CHF 86.50

Weinempfehlung Weissweine:

**2022 Dézaley Grand Cru AOC, 75cl**

Fonjallaz, Lavaux Sfr 49.50

Chasselas

**2021 Mon Blanc AOC, 75cl**

Nick Wittwer, Wallis Sfr. 51.50

Amigne, Altesse, Humagne Blanc, Pinot Blanc

**2022 Vernaccia di San Gimignano DOCG, 75cl**

Panizzi, Toskana Sfr. 54.50

Vernaccia

Rotweine:

**2021 Plaisir Pinot Noir AOC, 75cl**

Stamm, Schaffhausen Sfr. 48.50

Pinot Noir

**2022 Château Lichten Rouge AOC, 75cl**

Domaines Rouvinez, Wallis Sfr. 59.50

Cornalin, Humagne Rouge, Syrah

**2022 Château Lichten Cornalin AOC, 75cl**

Domaines Rouvinez, Wallis Sfr. 59.50

Cornalin

**2017 Marche Rosso „Dezio“ IGT, 75cl**

Fattoria Dezi, Marche Sfr. 62.50

Montepulciano, Sangiovese

**2020 Gigondas Le Grand Montmirail AOC, 75cl**

Domaine Brusset, Côtes du Rhône Sfr. 69.50

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

**2021 Sentido DO, 75cl**

Bodega Conde, Ribera del Duero Sfr. 56.50  
Tempranillo

**2018 Passadouro Lda, 75cl**

Quinta do Passadouro, Douro Sfr. 58.50  
Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Rechnung            Gerne senden wir Ihnen im Anschluss an den Anlass eine  
Rechnung per Post.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MWSt.

Wir bitten sie **EIN einheitliches Menu für die ganze Gruppe auszuwählen** um längere Wartezeiten vermeiden zu können. Gerne dürfen Sie auch ein individuelles Menu nach Ihren Wünschen zusammenstellen und wir werden Ihnen so rasch wie möglich den entsprechenden Preis mitteilen. Wir hoffen Ihnen mit diesen Angaben gedient zu haben und freuen uns auf Ihre Auswahl. Selbstverständlich stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung sollten Sie noch Fragen zur Offerte haben.

Es würde uns sehr freuen Sie und Ihre Gäste zu Ihrem Anlass bei uns verwöhnen zu dürfen. Im Namen des ganzen Bären Teams bedanke ich mich an dieser Stelle für Ihr Vertrauen und wünsche Ihnen in der Zwischenzeit eine erfolgreiche Zeit,

Mit den allerbesten Grüssen

Lucas Weder  
Geschäftsführer