

M e n ü v o r s c h l ä g e

B ä r e - S c h ü ü r

G e s c h ä t z t e r G a s t

Unsere Bäre-Schüür wird mit sehr viel Sorgfalt und Freude hergerichtet. Die Tische werden mit Stoff-Tischtücher sowie mit Blumen schön gedeckt.

*In den Preisen ist das Gedeck sowie Heizung und Service inbegriffen.
Auf Bankett-Essen können wir leider keine Kreditkarten akzeptieren, wir danken für Ihr Verständnis.*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserer schönen Bäre-Schüür.

Partyservice:

*Sie planen einen Anlass an einem besonderen Ort?
Gerne liefern wir Ihnen Speis und Trank.*

*Gasthaus zum Bären, Getty und Hans Kistler-Bitter und das ganze Bären-Team
Telefon 062 876 11 37, Telefax 062 876 11 49, www.baeren-boezen.ch*



Wo Gastfreundschaft **Gasthaus zum Bären**
von Herzen kommt.

M e n ü v o r s c h l ä g e

B ä r e - S c h ü ü r

Kleinigkeiten zum Aperitif

Nüssli, Pommes Chips *pro Person Fr. 1.50*

Kleine hausgemachte Schinkenrollen *pro Person Fr. 3.50*

Hausgemachte Schinkengipfeli *pro Person Fr. 5.00*

Verschiedene Gemüse
mit 2 verschiedenen Dip-Saucen *pro Person Fr. 3.50*

Gefüllter Zopf
Schinken, Salami, Thon, Käse oder Fleischkäse *pro Person Fr. 4.50*

M e n ü v o r s c h l ä g e

B ä r e - S c h ü ü r

V o r s p e i s e n

<i>Tomatencrème-Suppe</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Kürbiscrème-Suppe</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Grüner Salat an Hausdressing</i>	<i>Fr. 7.20</i>
<i>Gemischter Salat an Hausdressing</i>	<i>Fr. 8.90</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeli und Croûton (Saison)</i>	<i>Fr. 12.50</i>

Gesellschaften bitten wir, nur ein Menü auszuwählen. Besten Dank.

H a u p t s p e i s e n

<i>Buurehamme im Brotteig mit 5 verschiedenen Salaten</i>	<i>Fr. 28.50</i>
<i>Berner-Platte Rippli, Speck, Rauchwurst, Siedfleisch mit Bohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln</i>	<i>Fr. 27.50</i>
<i>Riz Casimir an feiner Curry Rahmsauce (Pouletgeschnetzeltes)</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Riz Casimir an feiner Curry Rahmsauce (Kalbsgeschnetzeltes) mit Butterreis und Früchten und Mandelsplitter garniert</i>	<i>Fr. 28.50</i>

Bei folgenden Menüs können Sie die Beilagen selber zusammenstellen.

Bei allen Menüs sind zwei Beilagen sowie die Gemüse garnitur im Preis inbegriffen.

<i>Schweinsgeschnetzeltes an feiner Pilzrahmsauce</i>	<i>Fr. 24.50</i>
<i>Pouletbrüstli an Zitronensauce</i>	<i>Fr. 26.50</i>
<i>Schweinscarré-Braten an feinem Bratenjus</i>	<i>Fr. 31.50</i>

M e n ü v o r s c h l ä g e

B ä r e - S c h ü ü r

<i>Schweinsfilet am Stück gebraten an Pilzrahmsauce</i>	<i>Fr. 34.50</i>
<i>Aargauer Braten mit Fricktaler Zwetschgen gespickt, Rotweinsauce</i>	<i>Fr. 31.50</i>
<i>Schweins-Rahmschnitzel vom Nierstück</i>	<i>Fr. 24.50</i>
<i>Kalbs-Rahmschnitzel von Nierstück</i>	<i>Fr. 28.50</i>
<i>Zarter Kalbsbraten vom Nierstück an sämiger Morchelsauce</i>	<i>Fr. 43.50</i>
<i>Roastbeef an Sauce Bernaise</i>	<i>Fr. 36.50</i>

B e i l a g e n

Hausis Gratin (hausgemacht) und Teigwaren
(Bei Partyservice nur eine Beilage: Hausis Gratin oder Teigwaren)

F e i n e F o n d u e s

<i>Fondue Chinoise Schweins-, Rinds-, Kalbs- und Pouletfleisch mit hausgemachten Saucen, Pommes-Frites und Reis</i>	<i>Fr. 39.50</i>
<i>Käse-Fondue feine Vacherin-Mischung aus der Käserei</i>	<i>Fr. 25.50</i>
<i>Wild-Fondue (Saison) Reh-, Hirsch- und Wildsaufleisch mit hausgemachten Saucen, Pommes-Frites und Reis</i>	<i>Fr. 43.00</i>

M e n ü v o r s c h l ä g e

B ä r e - S c h ü ü r

B u u r e - B u f f e t

Bündner Gerstensuppe

Fricktaler Rohschinken und Buurespeck

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten

*Rippli, Siedfleisch, Schweinsbraten,
heisser Fleischkäse, heisser Beinschinken*

dazu Bohnen mit Speckwürfeli, Rüepli und hausgemachter Gratin *Fr. 35.50*

B ä r e - B u f f e t

*Vorspeisenbuffet mit Bündnerfleisch, Pasteten,
Rauchlachs und Rohschinken*

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten

*Roastbeef, Schweinsfilet am Stück, Kalbsbraten
dazu hausgemachter Gratin und Gemüse garnitur*

Fr. 65.00

S p a g h e t t i - B u f f e t

Grüner Salat

*Spaghetti mit Bolognese-, Carbonara-, Pesto- und Tomatensauce
dazu Reibkäse*

Fr. 26.50

M e n ü v o r s c h l ä g e

B ä r e - S c h ü ü r

D e s s e r t

<i>Brännti Crème mit Rahm</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Caramelchöpfli nach Hausis Art</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Vanilleglace mit heissen Himbeeren und Rahm</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat hausgemacht</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Mousse au chocolat hausgemacht (2 Sorten)</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Zimtparfait an feiner Zwetschgensauce</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Panna Cotta mit Waldbeeren</i>	<i>Fr. 9.50</i>

Aus unserer Hausbäckerei:

<i>Uelis Vacherin-Eistorte</i>	<i>Fr. 8.80</i>
<i>Charlotte Royal Torte</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Apfelchüechli mit Vanillesauce (5 Stk.)</i>	<i>Fr. 9.50</i>

*Unsere Dessert werden für Sie frisch zubereitet,
deshalb gelten diese Vorschläge nur bei Vorbestellung.*

Wir danken für Ihr Verständnis.