

Menu - Vorschläge

GASTHOF
LYSS *Bären*

Menu 101

Kraftbrühe mit Flädli

Reich garnierte Bernerplatte
Petersilienkartoffeln
Dörrbohnen und Sauerkraut

Hausgemachte gebrannte Creme

Fr. 46.00

Menu 103

Kraftbrühe mit Backerbsen

Kalbsrahmschnitzel
Nüdeli an Butter
Mischgemüse

Parfait Glacé Grand Marnier

Fr. 49.00

Menu 105

Kopfsalat Mimosa

Am Stück gebratenes Schweinefilet
mit Calvadossauce
Kartoffelkroketten
frisches Gemüse vom Markt

Ananas mit Himbeerglace

Fr. 54.00

Menu 107

Kraftbrühe mit Sherry

Gebratene Zanderfilet mit Mandeln

Marinierter Kalbskarrebraten
Gefüllte Kartoffeln
Seeländer Gemüse garnitur

Hausgemachte Vacherin Glace
(Aroma nach Wahl)

Fr. 68.00

Menu 102

Gelberbsensuppe

Suure Mocke
mit Kartoffelstock
Grüne Bohnen mit Speck

Meringue mit Glace und Rahm

Fr. 42.00

Menu 104

Kräutersuppe mit Speckcroutons

Kalbs- und Schweinebraten
Rosmarinkartoffeln
Seeländer Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat mit Glace

Fr. 52.00

Menu 106

Grüner Salat

Gebackene Eglifilet
mit Tartaresauce
Petersilienkartoffeln

Limonen- Creme mit Früchten

Fr. 49.00

Menu 108

Seeländer Gemüsesuppe

Eglifilet gebacken mit Tartaresauce
auf Salatbouquet

Schweinefilet im Teig
Hausgemachte Schupfnudeln
frisches Gemüse vom Markt

Zwetschgensorbet

Fr. 66.00

Menu 109

**Geräuchertes Forellentatar
mit Radieschen und Schnittlauch**

**Kokos- Currysuppe
mit Kokosraspeln**

**Gebratene Wachtelbrust
mit Pilzragout und Wachtelei**

**Kalbssteak am Stück gebraten
mit Portweinsauce
Hausgemachte Kräuterkroketten
frisches Gemüse vom Markt**

Zweifarbige Toblerone- Mousse
Fr. 86.00

Menu 111

Tomatencremesuppe mit Gin

**Fleischspiessli mit Cafe de Paris-Sauce
Kroketten
Buttergemüse**

Coupe Maison
Fr. 37.00

Menu 113

Kartoffelsuppe mit Speckcroutons

**Schweins Cordonbleu
Pommes Frites
frisches Gemüse vom Markt**

Eiskaffee mit Rahm
Fr. 42.00

Menu 110

**Entenleber-Terrine
mit caramelisierten Äpfeln**

**Tomatenessenz
mit Basilikumklösschen**

**Gebratene Seeteufelmedaillons
auf Limonen- Risotto**

Waldfruchtsorbet mit Milchschaum

**Irisches Hochland Rindsentrecote
mit Cafe de Paris- Butter
Rosmarinkartoffeln
frisches Marktgemüse**

**Mangovariation mit Parfait
und Panna Cotta**
Fr.105.00

Menu 112

Gartenerbsensuppe

**Marinierter Schweinebraten
Kartoffelgratin
Seeländer Gemüse garnitur**

Hausgemachte Gebrannte Creme
Fr. 42.00

Menu 114

Gemischter Salat

**Kalbsgeschnetzeltes an Pilzsauce
Nüdeli an Butter
Broccoli mit Mandeln**

Frischer Fruchtsalat mit Glace
Fr. 45.00

Menu 115

Grüner Salat

Seeländer Rindsragout mit
Wurzelgemüse und
Kartoffelstock

Grossmutter's Gebrannte Creme
Fr. 36.00

Menu 116

Tomatensuppe mit Gin

Gemischter Salat

Kalbsvoren mit Safransauce
Geschmorte grüne Bohnen
Butterspätzli

Hausgemachtes Caramelköpfl
Fr. 49.00

Stellen Sie Ihr Menu selber zusammen:

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellentatar mit Radieschen und Schnittlauch	Fr. 13.00
Rauchlachstatar mit Dill	Fr. 16.00
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	Fr. 17.00
Crevettencocktail mit Toast und Butter	Fr. 12.00
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Orangen und Zitronen	Fr. 18.00
Hausgemachte Kalbfleischpastete mit Waldorfsalat	Fr. 19.00
Rindstatar an rassisger Sauce mit Toast und Butter	Fr. 14.00
Frisches Rinds - Carpaccio	Fr. 12.00
Gemischter Salat	Fr. 9.00
Grüner Salat	Fr. 8.00

Suppen

Curry- Kokossuppe	Fr. 9.00
Kraftbrühe mit Einlage	Fr. 5.00
Tomatencremesuppe mit Gin	Fr. 7.00
Kartoffelsuppe mit Speckcroutons	Fr. 9.00
Hausgemachte Hummersuppe mit Cognac	Fr. 13.00
Hausgemachte Ochsenchwanzsuppe	Fr. 13.00
Seeländer Gemüsecremesuppe	Fr. 6.00

Warme Vorspeisen

Gebackene Eglifilet mit Tartarsauce und Salatbouquet	Fr. 19.00
Gebratener Sockeye Lachs auf Ratatouillegemüse	Fr. 21.00
Pastetli mit Pilzragout	Fr. 11.00
Gebackene Champignons mit Tartarsauce und Trockenreis	Fr. 12.00
Gebackener Camembert auf Salatbouquet	Fr. 12.00
3 Stk. Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut	Fr. 9.00

Hauptgerichte

Schwein

Paniertes Schweineschnitzel	Fr. 25.00
Marinierter Schweinehalsbraten	Fr. 28.00
Seeländer Schweinsvoessen mit Wurzelgemüse	Fr. 24.00
Cordon- Bleu gefüllt mit Schinken und Käse	Fr. 27.00
Geschnetzeltes mit Burgundersauce	Fr. 23.00
Schnitzel „Jäger Art“	Fr. 24.00

Rind

Ungarisches Rindsgulasch	Fr. 27.00
Gespickter Rindsschmorbraten	Fr. 29.00
Geschnetzeltes mit Paprikasauce	Fr. 25.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	Fr. 39.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecotè	ab Fr. 41.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bernaise	ab Fr. 44.00

Kalb

Kalbsvoessen an Safransauce	Fr. 31.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen	Fr. 34.00
Kalbsrahmschnitzel	Fr. 34.00
Wiener Schnitzel	Fr. 34.00
Kalbskaree- Braten	Fr. 38.00
Kalbskotelette	Fr. 44.00
Kalbs-Saltimbocca	Fr. 39.00

Poulet

Pouletgeschnetzeltes mit Rahmsauce	Fr. 23.00
Pouletbrust mit Kräutersauce	Fr. 26.00
Ganzes Poulet aus dem Ofen	Fr. 25.00

Beilagen

Pommes Frites	Risotto	Mediterranes Ofengemüse
Lyonerkartoffeln	Butternudeln	Blaukabis
Kartoffelgratin	Butterspätzli	Dörrbohnen
Kartoffelkroketten	Trockenreis	Sauerkraut
Trockenreis	Marktgemüse	

Eine Beilage und Gemüse nach Wahl sind im Preis inbegriffen.

Bayern zu Gast

ab 12 Personen

Deftiger Schweinsbraten mit Kruste, Semmelknödel, Blaukraut	Fr. 30.00
Münchener Sauerbraten mit Semmelknödel, Blaukraut	Fr. 29.00
Gefüllte Kalbsbrust mit Natursauce und Eierspätzle, Gemüse	Fr. 32.00

Vegetarisch

Seeländer Gemüseteller mit Lyonerkartoffeln	Fr. 24.00
Allgäuer Käsespätzli mit Alpkäse	Fr. 24.00
Steinpilzrisotto mit Ratatouillegemüse	Fr. 26.00

Für weitere vegetarische Gerichte verlangen Sie die aktuelle Speisekarte.

Süssspeisen / Dessert

Hausgemachte gebrannte Creme	Fr. 8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
Meringue mit Glace und Rahm	Fr. 9.50
Meringue mit Rahm	Fr. 8.50
Caramel-Köpfl	Fr. 8.00
Bären Eiskaffee frisch aufgeschlagen	Fr. 9.50
Weisses und dunkles Schokoladen-Mousse	Fr. 12.00
Hausgemachtes Parfait Grand-Manier	Fr. 12.00
Apfelsorbet mit Calvados	Fr. 10.50
Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser	Fr. 10.50
Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 10.50

Saisonale Dessert

Erdbeeren mit Rahm	Fr. 9.00
Coupe Romanoff	Fr. 9.50
Coupe Nesselrode	Fr. 9.50
Vermicelles mit Rahm	Fr. 8.00
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	Fr. 10.50

Hausspezialitäten

Apfelhüechli mit Vanillesauce	Fr. 12.00
Hausgemachte Vacheringlace mit Aroma Ihrer Wahl	Fr. 12.00
Sabayon mit Glace und frischen Früchten	Fr. 11.00
Hausgemachter Schoggikuchen mit Vanilleglace	Fr. 12.50

Saison - Spezialitäten

Winter	Käse-Fondue, Raclette, Fondue-Chinoise Meerfrüchte- Festival, Hausmannskost
---------------	--

Frühling	Spargel- Zeit, USA- Kanada Wochen
Sommer	Leichte Sommergerichte
Herbst	Wild – Spezialitäten aus einheimischer Jagd

Buffet - Angebote

Ab 20 Pers. / nach Aufwand

Bayerisches – Buffet ab Fr. 35.00

Salatauswahl

Leberknödelsuppe, Krautwickel, Schweinebraten mit Kruste, Weisswürste, Rostbratwürste, Scheinhaxen, Fleischkäse, Semmelknödel, Sauerkraut, verschieden Brote und vieles mehr.....

Bauern – Buffet ab Fr. 37.00

Salatauswahl

Seeländer Gemüsesuppe, Bratwurst am Meter, Braten, Poulet, gefüllte Kalbsbrust, Rösti, Gratin, Seeländer-Gemüse und vieles mehr

Klassisches Französisches Buffet ab Fr. 56.00

Kalt: Reichhaltiges Hors d'oeuvres-Auswahl, verschiedene Salate und Saucen
Warm: Kalbskarrebraten, Schweinefilet im Teig, Roastbeef, Gebratene Kartoffeln, frisches Gemüse vom Markt

Amerikanisches Buffet ab Fr. 51.00

Mit leckeren Spezialitäten vom Oklahoma-Grill

Dessert Buffet ab Fr. 12.00

Nach Aufwand und Wunsch

**Für eine genaue Buffetzusammenstellung
stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.**

Gasthof Bären
Ursula&Werner Schirmer

Bernstrasse 1
3250 Lyss

032 384 13 29
info@baeren-lyss.ch