

# Menüvorschläge

---

Liebe Gäste

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage und überreichen Ihnen unsere Menüvorschläge.

Unsere Menüvorschläge sind alle ab 10 Personen!  
Das heisst mindestens 10 Personen müssen das gleiche essen.

Gruppen von 12-20 Personen geben wir gerne eine saisonale,  
reduzierte à la carte Karte.

Ein vielseitiges Angebot soll Ihnen die Auswahl erleichtern. Für eine individuelle Menü Zusammenstellung beraten wir Sie gerne telefonisch oder persönlich.

Ihren speziellen, dem Anlass angepassten Wünschen entsprechen wir gerne.

Wir freuen uns sehr, Sie als Gäste in unserem Gasthof begrüßen und mit unserem fachkundigen Bären-Team verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

Florian & Nadia Schirmer

Gasthof Bären  
Bernstrasse 1  
3250 Lyss

Tel. 032 384 13 29  
info@baeren-lyss.ch

# Menu - Vorschläge

GASTHOF  
LYSS *Bären*

Menüs alle ab 10 Personen, d.h. mindestens 10 Personen essen das gleiche Menü

## Menu 101

**Kraftbrühe mit Flädli**

\*\*\*

**Reich garnierte Bernerplatte  
Petersilienkartoffeln  
Dörrbohnen und Sauerkraut**

\*\*\*

**Hausgemachte gebrannte Creme**  
Fr. 56.00

## Menu 103

**Gemischter Salat**

\*\*\*

**Kalbsrahmschnitzel  
Nüdeli an Butter  
Mischgemüse**

\*\*\*

**Parfait Glacé Grand Marnier**  
Fr. 53.00

## Menu 105

**Grüner Salat mit gehacktem Ei**

\*\*\*

**Am Stück gebratenes Schweinefilet  
mit Calvadosauce  
Kartoffelkroketten  
Frisches Gemüse vom Markt**

\*\*\*

**Marinierte Ananas mit Himbeerglace**  
Fr. 58.00

## Menu 107

**Kraftbrühe mit Sherry**

\*\*\*

**Gebackene Zanderknusperli, Tartarmayo  
Salatbouquet**

\*\*\*

**Marinierter Kalbskarrebraten  
Gefüllte Kartoffeln  
Seeländer Gemüse garnitur**

\*\*\*

**Hausgemachte Vacherin Glace  
(Aroma nach Wahl)**  
Fr. 84.00

## Menu 102

**Gelberbsensuppe**

\*\*\*

**Suure Mocke  
mit Kartoffelstock  
Grüne Bohnen mit Speck**

\*\*\*

**Meringue mit Glace und Rahm**  
Fr. 52.00

## 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**

\*\*\*

**Beerenparfait mit Kompott und Rahm**  
Fr. 49.00

## Menu 108

**Seeländer Gemüsesuppe**

\*\*\*

**Eglifilet gebacken mit Tartaresauce  
auf Salatbouquet**

\*\*\*

**Schweinefilet im Teig  
Hausgemachte Schupfnudeln  
frisches Gemüse vom Markt**

\*\*\*

**Zwetschgensorbet mit  
eingelegten Zwetschgen**  
Fr. 76.00

### **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. 124.00

### **Unser Klassiker: Menu 111**

---

**Grüner Salat**  
\*\*\*

**Bärenspiess  
mit Rindfleisch und Schweinsfilet  
Twisterkartoffeln  
Café de Paris Sauce**  
\*\*\*

**Lauwarmes Schoggibrownie  
mit Vanilleglace und Rahm**  
Fr. 57.00

### **Menu 113**

---

**Kartoffelsuppe mit Speckcroutons**  
\*\*\*

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

**Eiskaffee mit Rahm**  
Fr. 46.00

### **Menu 110**

---

**Entenleber-Terrine  
mit caramelisierten Äpfeln**  
\*\*\*

**Tomatenessenz  
mit Basilikumklösschen**  
\*\*\*

**Gebratene Seeteufelmedaillons  
auf Limonen-Risotto**  
\*\*\*

**Waldfruchtsorbet mit Milchschaum**  
\*\*\*

**Irisches Hochland Rindsentrecôte  
mit Cafe de Paris Sauce  
Rosmarinkartoffeln  
frisches Marktgemüse**  
\*\*\*

**Mangovariation mit Parfait  
und Panna Cotta**  
Fr.149.00

### **Menu 112**

---

**Gemischter Salat**  
\*\*\*

**Marinierter Schweinebraten  
Kartoffelgratin  
Seeländer Gemüse garnitur**  
\*\*\*

**Hausgemachte Gebrannte Creme**  
Fr. 48.00

### **Menu 114**

---

**Gemischter Salat**  
\*\*\*

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

**Mango Panna Cotta mit Rahm**  
Fr. 54.00

## Menu 115

**Grüner Salat**

\*\*\*

**Seeländer Rindsragout  
mit Wurzelgemüse  
und Kartoffelstock**

\*\*\*

**Grossmutter's Gebrannte Creme**

Fr. 39.00

## Menu 116

**Tomatensuppe mit Gin**

\*\*\*

**Gemischter Salat**

\*\*\*

**Kalbsvoren mit Safransauce  
Geschmorte grüne Bohnen  
und Butterspätzli**

\*\*\*

**Panna Cotta Geschmack nach Wahl**

Fr. 62.00

*Stellen Sie Ihr Menu selber zusammen:*

## Kalte Vorspeisen

<b>Geräuchertes Forellentartar mit Radieschen und Schnittlauch</b>	<b>Fr. 13.00</b>
<b>Rauchlachstartar mit Dill</b>	<b>Fr. 16.00</b>
<b>Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich</b>	<b>Fr. 18.00</b>
<b>Crevettencocktail mit Toast und Butter</b>	<b>Fr. 14.00</b>
<b>Hausgebeizter Graved-Lachs mit Orangen und Zitronen</b>	<b>Fr. 18.00</b>
<b>Hausgemachte Kalbfleischpastete mit Waldorfsalat</b>	<b>Fr. 23.00</b>
<b>Rindstartar an rassisger Sauce mit Toast und Butter</b>	<b>Fr. 21.00</b>
<b>Frisches Rinds-Carpaccio</b>	<b>Fr. 18.00</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Zusammengestellter Salat</b>	<b>Fr. 9.80</b>
<b>Grüner Salat</b>	<b>Fr. 9.00</b>

## Suppen

<b>Curry- Kokossuppe</b>	<b>Fr. 11.00</b>
<b>Bouillon mit Einlage</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Tomatencremesuppe mit Gin</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Kartoffelsuppe mit Speckcroutons</b>	<b>Fr. 11.00</b>
<b>Hausgemachte Hummersuppe mit Cognac</b>	<b>Fr. 21.00</b>
<b>Hausgemachte Ochsenchwanzsuppe</b>	<b>Fr. 23.00</b>
<b>Seeländer Gemüsecremesuppe</b>	<b>Fr. 8.00</b>
<b>Hausgemachte Kraftbrühe mit Einlage</b>	<b>Fr. 11.00</b>

## Warme Vorspeisen

<b>Gebackene Eglifilet mit Tartarsauce und Salatbouquet</b>	<b>Fr. 19.00</b>
<b>Pastetli mit Pilzragout</b>	<b>Fr. 14.00</b>
<b>Gebackene Champignons mit Tartarsauce und Trockenreis</b>	<b>Fr. 12.00</b>
<b>Gebackener Camembert auf Salatbouquet</b>	<b>Fr. 12.00</b>
<b>3 Stk. Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut</b>	<b>Fr. 11.00</b>

## Hauptgerichte

---

### Schwein

---

Paniertes Schweineschnitzel	Fr. 25.00
Marinierter Schweinehalsbraten	Fr. 29.00
Seeländer Schweinsvoessen mit Wurzelgemüse	Fr. 27.00
Cordon- Bleu gefüllt mit Schinken und Käse	Fr. 28.00
Geschnetzeltes mit Kräutersauce	Fr. 23.00
Schnitzel „Jäger Art“	Fr. 27.00

### Rind

---

Ungarisches Rindsgulasch	Fr. 31.00
Gespickter Rindsschmorbraten	Fr. 33.00
Geschnetzeltes mit Paprikasauce	Fr. 23.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	Fr. 44.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte	ab Fr. 41.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bernaise	ab Fr. 46.00

### Kalb

---

Kalbsvoessen an Safransauce	Fr. 36.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen	Fr. 36.00
Kalbsrahmschnitzel	Fr. 38.00
Wiener Schnitzel	Fr. 38.00
Kalbskaree- Braten	Fr. 42.00
Kalbskotelette	Fr. 49.00
Kalbs-Saltimbocca	Fr. 39.00

### Poulet

---

Pouletgeschnetzeltes mit Rahmsauce	Fr. 25.00
Pouletbrust mit Kräutersauce	Fr. 28.00
Ganzes Poulet aus dem Ofen	Fr. 21.00

### 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 10 Personen

<b>Deftiger Schweinsbraten mit Kruste, Semmelknödel, Blaukraut</b>	<b>Fr. 30.00</b>
<b>Münchner Sauerbraten mit Semmelknödel, Blaukraut</b>	<b>Fr. 29.00</b>
<b>Knusprige Schweinshaxe ca. 1.5 kg mit Bratkartoffeln</b>	<b>Fr. 32.00</b>
<b>Münchner Schnitzel mit Meerrettich Panade, Bratkartoffeln</b>	<b>Fr. 28.00</b>
<b>Ofen frischer Fleischkäse mit Senf, Kartoffel- Gurkensalat</b>	<b>Fr. 23.00</b>

## *Saisonal Vegetarische*

---

ab 5 Personen

<b>Seeländer Gemüseteller mit Lyonerkartoffeln</b>	<b>Fr. 24.00</b>
<b>Allgäuer Käsespätzli mit Alpkäse</b>	<b>Fr. 26.00</b>
<b>Pastetli mit Gemüse oder Pilzfüllung und Reis</b>	<b>Fr. 28.00</b>
<b>Blumenkohl Curry mit Mandeln und Kokos, Reis</b>	<b>Fr. 29.00</b>
<b>Hausgemachter Quinoa Burger mit Pommes Frites</b>	<b>Fr. 26.00</b>

Für weitere vegetarische Gerichte verlangen Sie die aktuelle Speisekarte.

## *Süssspeisen / Dessert*

---

<b>Hausgemachte gebrannte Creme</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Hausgemachtes Schoggibrownie mit Rahm</b>	<b>Fr. 11.00</b>
<b>Meringue mit Glace und Rahm</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Meringue mit Rahm</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Bären Eiskaffee frisch aufgeschlagen</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Weisses und dunkles Toblerone-Mousse (Schoggi)</b>	<b>Fr. 14.00</b>
<b>Hausgemachtes Parfait Geschmack nach Wahl</b>	<b>Fr. 12.00</b>
<b>Panna Cotta mit Geschmack nach Wahl</b>	<b>Fr. 11.00</b>
<b>Zwetschensorbet mit Zwetschgenwasser</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Zitronensorbet mit Wodka</b>	<b>Fr. 12.50</b>

## *Saisonale Dessert*

---

<b>Erdbeeren mit Rahm</b>	<b>Fr. 11.00</b>
<b>Coupe Romanoff</b>	<b>Fr. 13.00</b>
<b>Coupe Nesselrode</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Vermicelles mit Rahm</b>	<b>Fr. 11.00</b>
<b>Rotweinzwetschgen mit Zimtglace</b>	<b>Fr. 10.50</b>

## *Hausspezialitäten*

---

<b>Apfelchüechli mit Vanillesauce</b>	<b>Fr. 14.00</b>
<b>Hausgemachte Vacheringlace mit Aroma Ihrer Wahl</b>	<b>Fr. 13.00</b>
<b>Sabayon mit Glace und frischen Früchten</b>	<b>Fr. 11.00</b>
<b>Hausgemachter Schoggikuchen mit Vanilleglace</b>	<b>Fr. 12.50</b>

## *Saison - Spezialitäten*

---

**Käsefondue (Käsi- Lyss) mit Brot oder Kartoffeln à Discretion Fr. 28.–**  
Essgigurken, Silberzwiebeln

**Fondue Chinoise mit (gemischtem Salat als Vorspeise) ab 12 Pers. Fr.53.–**  
Rind, Schwein, Kalb, Pferd, Poulet frisch geschnitten,  
Pommes Frites und Reis, diverse Früchte und Garnituren, hausgemachte Saucen

## *Buffet - Angebote*

---

Ab 20 Pers. / nach Aufwand

**Bayerisches – Buffet** **Preis nach Aufwand**

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

**Bauern – Buffet** **Preis nach Aufwand**

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

**Klassisches Französisches Buffet** **Preis nach Aufwand**

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

**Amerikanisches Buffet** **Preis nach Aufwand**

Mit leckeren Spezialitäten vom Oklahoma-Grill

**Dessert Buffet** Nach Aufwand und Wunsch **ab Fr. 15.00**

**Käsebüffet von der Chäsi Kappelen** **ab Fr. 12.00**

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

Gasthof Bären Lyss GmbH Bernstrasse 1  
Florian Schirmer 3250 Lyss

032 384 13 29  
info@baeren-lyss.ch