

## Vorspeisen

«Bären Tatar» frisches Rindfleisch von Hand gehackt 90g Fr. 21.–  
mit Kartoffelbrot und Butter, mariniertem Nüsslisalat 150g Fr. 32.–  
zusätzlich mit Pommes Frites Fr. 5.–

Tatar gibt es auch als Vegane Variante auf Soja-Randen Basis

Winter Burrata-Salat  
mit verschiedenen Blattsalaten, karamellisierten Birnen,  
Baumnüsse, sämiger Burrata, Senf-Honig-Vinaigrette Fr. 19.–

Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons Fr. 14.–

**Gemischter Salat** Fr.10.80  
Karotten, Kabis, Gurken, Mais, Randen

Saisonsalat Fr. 9.80

Wählen Sie eines unserer hausgemachten Dressings:  
Französisch oder Senf-Honig-Vinaigrette

# Hausgemachte Suppen

Bieler Weissweinsuppe mit Rahm  
und Tomaten-Kräuterbaguette Fr. 14.50

Florian's Bündner Gerstensuppe nach Familienrezept  
Fr. 11.–  
Gemüse, Gersten, Fleisch und Rahm

## Der Chef empfiehlt

«Chefs Meat am Tisch»

**ab 2 Personen**

Vor dem Gast flambiert und aufgeschnitten, rosa gebraten  
serviert mit Pommes Frites und Seeländer Gemüse  
Kräuterbutter, Tomatenbutter, Ahorn-Whiskycreme

Australisches Rindsfiletsteak 200g pro Person

Fr. 68.–

Australisches Rindsentrecôte 250g pro Person

Fr. 64.–

Geschmorte Schweinskopfbäckli mit Rotweinjus  
Kartoffelstampf und Seeländer Marktgemüse

Fr. 29.–

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste  
serviert mit kräftigem Rotweinjus, Kräuterseitling  
Randenrisotto und Seeländer Marktgemüse

160g

Fr. 44.–

Bären Klassiker: Ratsherrenpfännli  
Schweinefilet rosa gebraten Champignonrahmsauce  
Seeländer Gemüsegarnitur und Kartoffelkroketten

Fr. 38.–

## Unsere beliebten Holzspiesse

**BÄREN-SPIESS** mit Rindfleisch und Schweinefilet  
an Café de Paris Sauce mit Pfeffer  
mit Twisterkartoffeln

**König Stucki Spiess** 480g Fr. 39.–

**ASIA-SPIESS** mit Schweizer Poulet  
Süß-Sauer Sauce mit frischen Früchten und frittierten Bananen garniert  
mit Trockenreis

**HIGHLANDER-SPIESS** mit Lammrückenfilet und Rindfleisch  
an Whisky-Rahmsauce  
mit Twisterkartoffeln

**MANITU-SPIESS** mit Rindsfilet und Speck  
mit Kräuterbutter und Rotweinjus  
Pommes Frites

**FÖRSTER-SPIESS** mit Schweinefilet und Speck  
Champignonrahmsauce, gebratenem Kräuterseitling  
Kartoffel-Kroketten

Jeden Spiess gibt es auch als kleine Portion  
Jeder Spiess hat 260g Fleisch

Preise inkl. 8.1% MwSt.

## Vegetarische Gerichte

Sämiges Randenrisotto mit gebratenem Kräuterseitling  
karamellisierte Birnen, Baumnüsse, Burrata

Fr. 31.-

Hausgemachter BBQ-Auberginen Burger mit Bohnen  
BBQ-Mayo, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebelringe  
Pommes Frites  
mit Spiegelei

Fr. 23.-

# Veganes Kichererbsen Curry mit Kokosmilch (leicht scharf) Trockenreis, gesalzene Cashew Nüsse, Basilikumpesto

Fr 32 -

## Fisch / Krustentier Gerichte

BBQ-Riesencrevetten 4 Stk. mit hausgemachter BBQ-Sauce  
Kartoffelstampf und frittiertem Blumenkohl

Fr. 39.-

# Lachs-Hacksteak mit Ahorn-Whiskycreme Kartoffelstampf und glasierte Karotten

Fr. 29.-

# Poke Bowls

## zum selber zusammenstellen

### Trockenreis

#### Saucen:

Soja-Vinaigrette, French Dressing oder Senf-Honig-Vinaigrette

#### Gemüse:

Karotten Streifen  
Salatgurke  
Schnittlauch  
Tomaten  
Mais  
Kabis  
Randen

#### Garnituren:

Kernen  
Croûtons  
Speck  
Gekochtes Ei

#### Früchte:

Mango  
Ananas  
Kiwi  
Banane

#### Protein:

Gebratenes Lammrückenfilet	140g	Fr. 34.–
Gebratene Pouletbrust	160g	Fr. 29.–
Gebratene BBQ-Riesencrevetten	3 Stk.	Fr. 31.–
Lachs-Hacksteak	120g	Fr. 26.–
Vegan mit frittierten Kichererbsen Bällchen	6 Stk	Fr. 28.–

**Sie können sich die Bowls nach Ihrem Gusto selber zusammenstellen.  
Pro Bowl gibt es 1 Protein.**