

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

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 Gemüse, Gersten, Fleisch und Rahm	Fr. 11.–
---	----------

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-Whiskycrème

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 Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten

Fr. 38.–

Unsere beliebten Holzspiesse

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

Fr. 39.–

König Stucki Spiess 480g

Fr. 63.–

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

Fr. 40.–

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

Fr. 41.–

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

Fr. 52.–

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

Fr. 40.–

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 Fr. 23.–
Pommes Frites
mit Spiegelei + Fr. 2.–

Veganes Kichererbsen Curry mit Kokosmilch (leicht scharf) Fr. 32.–
Trockenreis, gesalzene Cashew Nüsse, Basilikumpesto

Fisch / Krustentier Gerichte

BBQ-Riesengarnelen 4 Stk. mit hausgemachter BBQ-Sauce Fr. 39.–
Kartoffelstampf und frittiertem Blumenkohl

Lachs-Hacksteak mit Ahorn-Whiskycrème Fr. 29.–
Kartoffelstampf und glasierte Karotten

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.**