

Vorspeisen

«Bären Tatar» frisches Rindfleisch von Hand gehackt
mit Kartoffelbrot und Butter, mariniertem Nüsslisalat
zusätzlich mit Pommes Frites

90g Fr. 21.–
150g Fr. 32.–
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
Karotten, Kabis, Gurken, Mais, Randen

Fr. 10.80

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

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.-

Australisches Rindsfilet- Steak 160g
Hausgemachter Kartoffelstampf, Glasiertes Gemüse
Rotweinjus

Fr. 56,-

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.–

+ Fr. 2.–

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.**