

## 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

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.–
---	----------

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

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.**