

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

Menuvorschläge

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. 58.00

Menu 103

Gemischter Salat

Kalbsrahmschnitzel

Nüdeli an Butter

Mischgemüse

Parfait Glacé Grand Marnier

Fr. 58.00

Menu 105

Grüner Salat mit gehacktem Ei

Am Stück gebratenes Schweinefilet
mit Calvadossauce

Kartoffelkroketten

Frisches Gemüse vom Markt

Marinierte Ananas mit Himbeerlace

Fr. 58.00

Menu 107

Kraftbrühe mit Sherry

Gebackene Zanderknusperli, Tartarmayo
Salatbouquet

Marinierter Kalbskarrebraten

Gefüllte Kartoffeln

Seeländer Gemüsegarnitur

Hausgemachte Vacherin Glace
(Aroma nach Wahl)

Fr. 92.00

Menu 102

Gelberbsensuppe

Suure Mocke

mit Kartoffelstock

Grüne Bohnen mit Speck

Meringue mit Glace und Rahm

Fr. 54.00

Menu 104

Kräutersuppe mit Speckcroûtons

Kalbs-und Schweinebraten

Rosmarinkartoffeln

Seeländer Gemüsegarnitur

Frischer Fruchtsalat mit Glace

Fr. 59.00

Menu 106

Grüner Salat

Gebackene Eglifilet
mit Tartaresauce

Petersilienkartoffeln

Beerenparfait mit Kompott und Rahm

Fr. 56.00

Menu 108

Seeländer Gemüsesuppe

Eglifilet gebacken mit Tartaresauce
auf Salatbouquet

Schweinefilet im Teig

Hausgemachte Schupfnudeln

frisches Gemüse vom Markt

Zwetschgensorbet mit
eingelegten Zwetschgen

Fr. 85.00

Menu 109

**Geräuchertes Forellentartar
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

Zweifarbiges Toblerone-Mousse
Fr. 138.00

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. 164.00

Unser Klassiker: Menu 111

Grüner Salat

Bärenspieß
mit Rindfleisch und Schweinsfilet
Twisterkartoffeln
Café de Paris Sauce

Lauwarmes Schoggibrownie
mit Vanilleglace und Rahm
Fr. 61.00

Menu 112

Gemischter Salat

Marinierter Schweinebraten
Kartoffelgratin
Seeländer Gemüsegarnitur

Hausgemachte Gebrannte Creme
Fr. 51.00

Menu 113

Kartoffelsuppe mit Speckcroutons

Schweins Cordonbleu
Pommes Frites
frisches Gemüse vom Markt

Eiskaffee mit Rahm
Fr. 49.00

Menu 114

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzsauce
Nüdeli an Butter
Broccoli mit Mandeln

Mango Panna Cotta mit Rahm
Fr. 59.00

Menu 115

Grüner Salat

Seeländer Rindsragout mit Wurzelgemüse und Kartoffelstock

Grossmutters Gebrannte Creme

Fr. 46.00

Menu 116

Tomatenuppe mit Gin

Gemischter Salat

Kalbsvoressen mit Safransauce Geschmorte grüne Bohnen und Butterspätzli

Panna Cotta Geschmack nach Wahl

Fr. 66.00

Stellen Sie Ihr Menu selber zusammen:

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellentartar mit Radieschen und Schnittlauch	Fr. 13.00
Rauchlachstartar mit Dill	Fr. 16.00
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	Fr. 18.00
Crevettencocktail mit Toast und Butter	Fr. 14.00
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Orangen und Zitronen	Fr. 18.00
Hausgemachte Kalbfleischpastete mit Waldorfsalat	Fr. 23.00
Rindstartar an rassiger Sauce mit Toast und Butter	Fr. 21.00
Frisches Rinds-Carpaccio	Fr. 18.00
Gemischter Salat	Fr. 10.80
Grüner Salat	Fr. 9.80

Suppen

Curry- Kokossuppe	Fr. 11.00
Bouillon mit Einlage	Fr. 7.00
Tomatencremesuppe mit Gin	Fr. 9.00
Kartoffelsuppe mit Speckcroutons	Fr. 11.00
Hausgemachte Hummersuppe mit Cognac	Fr. 21.00
Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe	Fr. 23.00
Seeländer Gemüsecremesuppe	Fr. 9.00

Warme Vorspeisen

Gebackene Eglifilet mit Tartarsauce und Salatbouquet	Fr. 21.00
Pastetli mit Pilzragout	Fr. 14.00
Gebackene Champignons mit Tartarsauce und Salatbouquet	Fr. 12.00
Gebackener Camembert auf Salatbouquet	Fr. 14.00
3 Stk. Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut	Fr. 11.00

Hauptgerichte

Schwein

Paniertes Schweineschnitzel	Fr. 25.00
Marinierter Schweinehalsbraten	Fr. 32.00
Seeländer Schweinsvoressen mit Wurzelgemüse	Fr. 29.00
Cordon- Bleu gefüllt mit Schinken und Käse	Fr. 28.00
Geschnetzeltes mit Kräutersauce	Fr. 27.00
Schnitzel „Jäger Art“	Fr. 27.00

Rind

Ungarisches Rindsgulasch	Fr. 31.00
Gespickter Rindsschmorbraten	Fr. 33.00
Geschnetzeltes mit Paprikasauce	Fr. 28.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	Fr. 44.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte	ab Fr. 45.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	ab Fr. 48.00

Kalb

Kalbsvoressen an Safransauce	Fr. 36.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen	Fr. 38.00
Kalbsrahmschnitzel	Fr. 39.00
Wiener Schnitzel	Fr. 41.00
Kalbskaree- Braten	Fr. 44.00
Kalbskotelette	Fr. 58.00
Kalbs-Saltimbocca	Fr. 39.00

Poulet

Pouletgeschnetzeltes mit Rahmsauce	Fr. 27.00
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

Deftiger Schweinsbraten mit Kruste, Semmelknödel, Blaukraut	Fr. 33.00
Münchner Sauerbraten mit Semmelknödel, Blaukraut	Fr. 32.00
Knusprige Schweinshaxe ca. 1.5 kg mit Bratkartoffeln	Fr. 32.00
Münchner Schnitzel mit Meerrettich Panade, Bratkartoffeln	Fr. 28.00
Ofen frischer Fleischkäse mit Senf, Kartoffel- Gurkensalat	Fr. 24.00

Saisonale Vegetarische

ab 5 Personen

Seeländer Gemüseteller mit Lyonerkartoffeln	Fr. 24.00
Allgäuer Käsespätzli mit Alpkäse	Fr. 27.00
Pastetli mit Gemüse oder Pilzfüllung und Reis	Fr. 28.00
Blumenkohl Curry mit Mandeln und Kokos, Reis	Fr. 29.00
Hausgemachter Quinoa Burger mit Pommes Frites	Fr. 26.00

Für weitere vegetarische Gerichte verlangen Sie die aktuelle Speisekarte.

Süßspeisen / Dessert

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

Saisonale Dessert

Erdbeeren mit Rahm	Fr. 12.50
Coupe Romanoff	Fr. 13.00
Coupe Nesselrode	Fr. 12.50
Vermicelles mit Rahm	Fr. 11.00
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	Fr. 12.00

Hausspezialitäten

Apfelchüechli mit Vanillesauce	Fr. 14.00
Hausgemachte Vacherin glacé mit Aroma Ihrer Wahl	Fr. 13.00
Sabayon mit Glace und frischen Früchten	Fr. 11.00
Hausgemachter Schoggikuchen mit Vanilleglace	Fr. 14.00

Saison - Spezialitäten

**Käsefondue (Cremo) mit Brot
Essiggemüse und Kartoffeln** Fr. 28.00
+ Fr. 6.00

Fondue Chinoise mit gemischtem Salat als Vorspeise (ab 12 Pers.) Fr. 56.00
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. 19.00

Käsebuffet von der Chäsi Kappelen ab Fr. 16.00

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