

Take Away

Dienstag - Samstag: 11:30 - 13:30 Uhr
18:00 - 21:00 Uhr

Bären Hits

Bären-Burger mit 150g Rindfleisch Fr. 14.00
Salat, BBQ-Mayo, Speck, Käse und Salatgurke

Rehgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce Fr. 28.00
Spätzli, Blaukabis, Marroni

Bären-Spiess (nicht am Holzspiess) Fr. 29.00
Schweine- und Rindfleisch mit Café de Paris Sauce,
Twisterkartoffeln

Bären Schnitzelbox mit 150g Schweineschnitzel Fr. 18.00
Pommes Frites, Röstzwiebeln, BBQ-Sauce

Wildpfeffer «Jäger Art» Fr. 25.00
mit Spätzli, Blaukabis, Marroni

Herbstliches Vegi Teller Fr. 21.00
Blaukabis, Marroni, Rotweifeige, Büscheli-Birne
Zimtapfel, Pastetli mit Champignonsrahmsauce,
gebratener Kräuterseitling, Spätzli
auf Wunsch mit oder ohne Speck-Rosenkohl

Salate & Beilagen

Gemischter Salat	Fr. 7.00
Grüner Salat	Fr. 5.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	Fr. 11.00
Portion Pommes Frites	Fr. 7.00
Portion Twisterkartoffeln	Fr. 9.00

Wildbeilagen zum selber braten / aufwärmen

Hausgemachte Spätzli	200g	Fr. 5.00
Blaukabis nach Bären Rezept	200g	Fr. 8.00
Glasierter Marroni	100g	Fr. 6.00
Speck-Rosenkohl	200g	Fr. 6.00
Champignonsrahmsauce	2dl	Fr. 5.00

Dessert für Zuhause

Vermicelles mit Meringue und Rahm	Fr. 8.00
-----------------------------------	----------

**Vorbestellung erwünscht und möglich
unter Tel. 032 384 13 29**

Take Away Poke Bowls zum selber zusammenstellen

Trockenreis

Saucen:

Soja-Vinaigrette, Nuss-Honig Dressing **oder** Senf-Honig-Vinaigrette

Gemüse:

Karotten
Salatgurke
Schnittlauch
Tomaten
Mais
Kabis
Randen
Waldpilze
Speck-Rosenkohl

Garnituren:

Kernen
Croûtons
Preiselbeerconfit
Speck
Süss-Sauer Kürbis

Früchte:

Beeren «Saisonal»
Apfel
Birnen
Bananen
Trauben

Protein:

Gebratenes Rehschnitzel	150g	Fr. 29.—
Gebratene Pouletbrust	160g	Fr. 26.—
Gebratenes Lammrückenfilet	150g	Fr. 31.—
Gebratenes Schweinesteak	170g	Fr. 25.—
Vegan mit frittierten Kichererbsen Bällchen	6 Stk.	Fr. 25.—

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

Bären Grill Angebot

Möchten Sie gerne bei schönem Wetter Zuhause grillieren, aber dabei nicht auf unsere Spiesse mit der besten Sauce der Welt verzichten?

Wir haben die Lösung! Sie können bei uns die Spiesse vorbestellen dann Zuhause selber grillieren und die Sauce machen.

Bären-Spiess mit Schweinefilet und Rindfleisch	Fr. 29.–
Highlander-Spiess mit Lamm- und Rindfleisch	Fr. 32.–
Asia-Spiess mit Schweizer Pouletbrust	Fr. 31.–

Ganz Wichtig:

Die Spiesse sind **50cm lang** und es hat 280g Fleisch dran.

Zu jedem Spiess gibt es automatisch Café de Paris Butter dazu. Diese können Sie als Kräuterbutter oder zur klassischen Bärenspiess Sauce zubereiten.

Sie können aber auch die Café de Paris alleine kaufen.
Pro Portion **Fr. 4.–**

Vorbestellung möglich unter Tel. 032 384 13 29