



Wir servieren **Gaumenfreude** und empfehlen gerne dazu  
passend Weine oder ein tolles Bier.  
In der Küche ergänzen sich Sorgfalt und unkonventionelles Denken.  
Künstlerisches Handwerk trifft auf fundiertes Wissen.  
Qualitativ hochwertige Zutaten bilden die Grundlage für ein  
überzeugendes Geschmackserlebnis.

**Die Bären freuen sich...**  
**...mit Ihnen die Wildsaison 2024 zu geniessen!**

Wir beziehen auch dieses Jahr unser Wild ausschliesslich aus der Schweiz,  
aus freier Wildbahn. Durch neue und langjährige Kontakte zu Jäger und  
Sammler ist es uns möglich das Wild aus den Regionen Schwarzenburg,  
Bern, Luzern, Solothurn, Aargau und Graubünden zu beziehen.

**#je-nach-Jagderfolg #es-het-solangs-het**

Mit Freude dürfen wir auch dieses Jahr mit heimischer Gams, Reh und  
Hirsch großartige Wildgerichte kreieren.

**Soulfood für kalte Herbstabende**

Die Wild-Terrine kombinieren wir modern mit Sanddorn, Sellerie und  
Preiselbeere. **Die klassischen Hauptgerichte mit Liebe und modernem  
Twist gekocht und mit feinen Aromen veredelt.**

Aber auch Wer mal ohne Fleisch speisen möchte, kommt bei uns nicht zu  
kurz: **Selbstgemachte Ravioli mit Trüffel aus unserer Umgebung**, oder  
der **Vegetarischer Wildteller «Bärenstyle»** Kürbis-Jalousie,  
auch vegan erhältlich

Als Dessert ein **Tipp von uns**,  
eine heimelige, fast vergessene **Rarität: Savarin**  
Ab Sommer gesammelte Beeren und Früchte, in Rum mariniert, dazu ein  
Tonkabohnenrahmglace, Mhhh...

## WIR EMPFEHLEN UNSER GNUSSMENU

Das WildMenu im Einklang mit den Gilde Betrieben der Region,

**inspiriert durch Gnuss und meh.**

---

großartige Idee für Ihre GnussHerbstzeit!

**In diesem Sinne «Ä Guetä»**

## Unsere Lieferanten

### Brot:

Hausgemacht

Dorfbeck, Schwarzenburg

### Fleisch:

Spycher, Schwarzenburg

Schwander, Riggisberg

### Wild:

ausschliesslich aus der Schweiz,  
diverse Jäger

Schwarzenburg, Bern, Luzern,  
Solothurn, Aargau und Graubünden

### Fisch:

**Casini, Stampfeli, Sangernboden** BIO

Schröder, Thun

Fideco, Murten

G. Bianchi, Zufikon

### Gemüse+ Früchte:

**Fam. Zbinden, Rüscheegg** BIO

Küng+ Steiner, Niederwangen

### Teigwaren:

Hausgemacht

### Freilandeier:

Fam. Hirschi, Riedstätt

### Molkereiprodukte:

Käserei Heitenried

Jumi, Vechigen

### Glace:

Hausgemacht

### Gebäck und Praline:

Hausgemacht

### Gantrisch-Wasser:

Unser natürliches Wasser wird mit  
einem Aktivkohle-Filter gefiltert.  
Das Wasser ist zu 99% befreit von  
Fremd- und Schadstoffen.  
Mit oder ohne Kohlensäure versetzt.

## GNUSSMENU



Löwen Riffenmatt  
031 735 51 54



Bären Schwarzenburg  
031 731 03 42

# 4

Gastbetriebe  
aus der Region  
empfehlen ihnen  
ein gemeinsam  
kreatives  
Wild – Menu



Hirschen  
Sangernboden  
026 419 11 58



Bären Oberbottigen  
031 926 14 24

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. 2024



## GNUSSMENU

Das WildMenu im Einklang mit den Gilde Betrieben der Region,  
**inspiriert durch Gnuss und meh.**

---

### Wild-Terrine glasiert

**Sanddorn | Sellerie | Preiselbeere | Rosmarin**

Terrine de gibier glacée  
argousier | céleri | canneberge | romarin

**Bianco di Merlot, Bourrée 2022**

Urs Hauser, vinohauser, Contone-Gambarogno, TI, **dl/ 7.60**

\*\*\*

### Kürbiscremesuppe «Bärenstyle»

**Haselnuss | Kürbiskernen | Kürbiskernöl**

Crème de potiron, façon « Bären »  
noisette | graines de courge | huile de graines de courge

**Grüner Veltliner 2021 Bio Demeter**

Weingut Geschwister Gruber Röschitz, Weinviertel Röschitz Österreich, **dl/ 8.-**

\*\*\*

### Rehrücken mit Wildrahmsauce

**klassische Wildgarnituren | Spätzli**

Selle de chevreuil, sauce de gibier à la crème  
accompagnements classiques de chasse, spätzli

**Galotta, Perroy Grand Cru 2022 Bio**

Cave Clair Obscur, Maryline Bisilliat-Taurian, Perroy, La Côte VD, **dl/ 10.50**

\*\*\*

### Dessert Surprise

laissez-vous surprendre

**Malvoisie Flétrie Bio**

Cave Caloz, Sandrine Caloz, Miège, VS, **4cl/ 9.50**

---

### Menu mit einer Vorspeise

Menu avec une entrée

**74.-**

### Menu komplett

Menu complet

**87.-**

---

### Sélection Berner Käse von Jumi mit Fruchtebrot | Cognac Pflaume

Sélection de fromages bernois de Jumi, fromagerie familiale de  
l'Emmental | pain aux fruits | pruneaux au cognac

**+15.-**

**Im-Port-ant**, Lindenhof, Osterfingen SH 2012 4cl/ 9.50



**Gnuss und meh.**  
BÄREN SCHWARZENBURG  
**VEGI-GNUSSMENU**

---

**Vegetarisches Pilz-Ceviche**

**Randen | Feta | karamellierte Nüsse**

Ceviche végétarienne aux champignons  
betterave | feta | noix caramélisées

**Bianco di Merlot, Bourrée 2022**

Urs Hauser, vinohauser, Contone-Gambarogno, TI, **dl/ 7.60**

\*\*\*

**Kürbiscremesuppe «Bärenstyle»**

**Haselnuss | Kürbiskernen | Kürbiskernöl**

Crème de potiron, façon « Bären »  
noisette | graines de courge | huile de graines de courge

**Grüner Veltliner 2021** Bio Demeter

Weingut Geschwister Gruber Röschitz, Weinviertel Röschitz Österreich, **dl/ 8.-**

\*\*\*

**Vegetarischer Wildteller «Bärenstyle»**

**Kürbis-Jalousie mit klassischen Wildgarnituren und Spätzli**

Assiette de chasse végétarienne façon «Bären»  
Jalousie de citrouille, accompagnements classiques de chasse, spätzli

**Galotta, Perroy Grand Cru 2022 Bio**

Cave Clair Obscur, Maryline Bisilliat-Taurian, Perroy, La Côte VD, **dl/ 10.50**

\*\*\*

**Dessert Surprise**

laissez-vous surprendre

**Malvoisie Flétrie Bio**

Cave Caloz, Sandrine Caloz, Miège, VS, **4cl/ 9.50**

---

**Menu mit einer Vorspeise**

Menu avec une entrée

**66.-**

**Menu komplett**

Menu complet

**79.-**

---

**Sélection Berner Käse von Jumi mit Fruchtebrot | Cognac Pflaume**

Sélection de fromages bernois de Jumi, fromagerie familiale de  
l'Emmental | pain aux fruits | pruneaux au cognac

**+15.-**

**Im-Port-ant**, Lindenhof, Osterfingen SH 2012 4cl/ 9.50

## VORSPEISEN

---

<b>Gemischter Herbstsalat</b> Salade mélé d'automne	12.-
<b>Herbstliche Blattsalate</b> Déclinaison des salades d'automne	10.-
<b>Nüsslersalat «Bärenstyle»</b> Salade de doucette, façon «Bären»	15.-
<b>Nüsslersalat «Bärenstyle» ohne Speck</b> Salade de doucette, façon «Bären», sans lard	13.-
<b>Wild-Terrine glasiert</b> <b>Sanddorn   Sellerie   Preiselbeere   Rosmarin</b> Terrine de gibier glacée argousier   céleri   canneberge   romarin	25.-
<b>Vegetarisches Pilz-Ceviche</b> <b>Randen   Feta   karamellierte Nüsse</b> Ceviche végétarienne aux champignons betterave   feta   noix caramélisées	22.-
<b>Hausgemachte Trüffel-Ricotta Ravioli</b> <b>Petersilie   schwarze Baumnuß   Berner Trüffel</b> Raviolis maison à la truffe et ricotta Persil   noix noire   truffe bernoise	24.-
<b>Kürbiscremesuppe «Bärenstyle»</b> <b>Haselnuss   Kürbiskernen   Kürbiskernöl</b> Crème de potiron, façon « Bären » noisette   graines de courge   huile de graines de courge	17.-
<b>Kürbiscremesuppe ohne Firlefanf</b> Crème de potiron sans firlefanf	11.-
<b>Tagessuppe</b> Soupe du jour	8.-

## HAUPTGÄNGE

---

**Rehpfeffer mit Speck und Champignons** 42.-

**klassische Wildgarnituren und Spätzli**

Civet de chevreuil, lard et champignons  
accompagnements classiques de la chasse, spätzli

**Wild-Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce** 44.-

**klassische Wildgarnituren und Spätzli**

Emincé de gibier, sauce aux champignons  
accompagnements classiques de chasse, spätzli

**Rehschnitzel mit Wildrahmsauce** 46.-

**klassische Wildgarnituren und Spätzli**

Escalope de chevreuil, sauce de gibier à la crème  
accompagnements classiques de chasse, spätzli

**Rehrücken mit Wildrahmsauce** 54.-

**klassische Wildgarnituren und Spätzli**

Selle de chevreuil, sauce de gibier à la crème  
accompagnements classiques de chasse, spätzli

**Ab zwei Personen**

**Rehrücken, «Plattenservice», Wildrahmsauce**

**pro Person 69.-**

**klassische Wildgarnituren und Spätzli**

**par personne**

A partir de deux personnes

Selle de chevreuil « service sur plat » sauce de gibier à la crème  
accompagnements classiques de chasse, spätzli

**Hirsch Entrecôte mit Pilzrahmsauce** 47.-

**klassische Wildgarnituren und Spätzli**

Entrecôte de cerf, sauce aux champignons  
accompagnements classiques de chasse, spätzli

**Herbstliche Gemüse-Rolle** 33.-

**Süsskartoffel-Curry | Portwein-Zwetschge**

Rouleau de légumes d'automne  
Curry de patate douce | prune au porto

**Vegetarischer Wildteller «Bärenstyle»** 35.-

**Kürbis-Jalousie mit klassischen Wildgarnituren und Spätzli**

**(vegan möglich)**

Assiette de chasse végétarienne façon «Bären»  
Jalousie de citrouille, accompagnements classiques de chasse, spätzli  
(végane possible)

<b>Hausgemachte Trüffel-Ricotta Ravioli</b> <b>Petersilie I schwarze Baumnuß I Berner Trüffel</b> Raviolis maison à la truffe et ricotta Persil I noix noire I truffe bernoise	<b>35.-</b>
<b>Regenbogen-Forellenfilets vom Stampferlihof in Sangernboden</b> <b>Safran I Spitzkabis I Apfel I Randen-Reis</b> Filets de truite arc-en-ciel du Stampferlihof à Sangernboden Safran I chou pointu I pomme I riz betterave	<b>42.-</b>
<b>Rindsfilet I Markbein I Portweinjus</b> <b>saisonales Gemüse I knusprige Polentaschnitte</b> Filet de bœuf I os à moelle I jus au porto légumes de saison I tranches de polenta croustillante	<b>55.-</b>
<b>Entrecôte dry aged I Kräuterbutter</b> <b>saisonales Gemüse I Bären Frites</b> Entrecôte dry aged I café de Paris légumes de saison I frites du Bären	<b>46.-</b>
<b>Schweinssteak an Kräuterbutter</b> <b>saisonales Gemüse I Bären Frites</b> Steak de porc I café de Paris légumes de saison I frites du Bären	<b>32.-</b>
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> <b>saisonales Gemüse I Bären Frites</b> Cordon Bleu de porc légumes de saison I frites du Bären	<b>34.-</b>
<b>Gantrisch Burger (Rind und Kalb)</b> <b>Gantrisch Bacon I Cocktail Sauce I Käse I Gurken I Bären Frites</b> Gantrisch Burger (boeuf et veau) bacon du Gantrisch I sauce cocktail, fromage, cornichons et des frites	<b>25.-</b>
<b>Vegetarischer Gantrisch Burger</b> <b>Cocktail Sauce I Käse I Gurken I Bären Frites</b> Gantrisch Burger végétarien sauce cocktail I fromage I cornichon I frites du Bären	<b>23.-</b>

## DESSERT

---

**GnussDessert** fragen Sie nach! **8.50**  
Dessert du jour

**Savarin mit Rum-Früchten I Tonkabohnenglace** **12.-**  
Savarin aux fruits au rhum I glace à la fève de tonka

**Dessert Surprise** Lassen Sie sich von der Patisserie überraschen! **14.-**  
Laissez-vous surprendre!

**MundArt Dessert** **16.-**

**Weisse Schokolade Ivoire I Feigen I Limette**  
Chocolat blanc Ivoire I figues I citron vert

**Bärenstarker Schokoladenkuchen** (mit oder ohne Rahm) **6.-/ 7.-**  
Gâteau au chocolat façon «Bären» (avec ou sans crème)

**Vermicelle mit Rahm I Meringue** (alkoholhaltig) **9.-**  
Vermicelles aux marrons, crème chantilly, meringues (contient de l'alcool)

**Coupe Nesselrode** (alkoholhaltig) (contient de l'alcool) **12.-**  
**(Vermicelle, Vanilleglace, Meringues und Rahm)**  
Coupe Nesselrode (vermicelle, glace vanille, meringues et crème chantilly)

**Hets no äs Vermicelle Törtli...?** (alkoholhaltig) **6.50**  
Reste-t-il encore une tartelette aux vermicelles ? (contient de l'alcool)

**Prune, (luftiges Zwetschensorbet mit Vieille prune)** **11.-/14.-**  
Sorbet prune aéré et vieille prune

**Eine Kugel Vanilleglace mit Kürbiskernöl und Kürbiskern Krokant** **7.-/8.-**  
Une boule de glace vanille, huile et croquant de graines de courge

**Bären Eiskaffee** **10.-/ 12.-**

**Coupe Dänemark** **10.-/ 12.-**

**Fragen Sie uns, wenn Sie andere hausgemachte Glace oder Sorbet  
wünschen** **pro Kugel 4.-, Rahm 1.-**

Demandez- nous, si vous souhaitez d'autres glaces ou sorbets maison  
Par boule 4.-, crème chantilly 1.-

**Sélection von Berner Käse von Jumi** **18.-**  
**mit Fruchtebrot I Cognac Pflaume**

Sélection de fromages bernois de Jumi, fromagerie familiale de  
l'Emmental I pain aux fruits I pruneaux au cognac