



## GASTSTUBE

### VORSPEISEN

---

<b>Gemischter Sommersalat</b> Salade d'été assortie	<b>10.50</b>
<b>Sommerliche Blattsalate</b> Déclinaison des salades d'été	<b>8.50</b>
<b>Sommerliche Blattsalate mit gebratener Kalbsleber</b> Déclinaison des salades d'été avec foie de veau sautées	<b>14.00</b>
<b>Cäsar Salat Bärenstyle (Hobelkäse, Speck, Croutons)</b> Salade de césar, façon « Bären »	<b>12.50</b>
<b>Pasta (nach Tagesangebot, fragen sie nach...)</b> Pasta (offre de jour)	<b>18.- /25.-</b>
<b>Tagessuppe</b> Soupe du jour	<b>7.-</b>

## HAUPTGÄNGE

---

<b>Gantrisch Burger (Rind und Kalb)</b> <b>Gantrisch Bacon, Barbecue Sauce, Käse,</b> <b>Gurken und Bären Frites</b> Gantrisch Burger (boeuf et veau) <i>bacon du Gantrisch, sauce barbecue, fromage,</i> <i>concombres et frites</i>	<b>25.-</b>
<b>Entrecôte mit Kräuterbutter</b> <b>saisonales Gemüse und Bären Frites</b> Entrecôte café de Paris <i>légumes de saison et des frites</i>	<b>42.-</b>
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> <b>saisonales Gemüse und Bären Frites</b> Cordon bleu de porc <i>légumes de saison et des frites</i>	<b>32.-</b>
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> <b>saisonales Gemüse und Bären Frites</b> Escalope de porc panée <i>légumes de saison et des frites</i>	<b>24.50</b>
<b>Bauernbratwurst (Schwein) mit Butterrösti und Zwiebelsauce</b> Saucisse à rôti paysanne (porc), rösti au beurre à la sauce à l'oignon	<b>19.50</b>
<b>Pouletbrust, Tomaten, Mozzarella</b> <b>auf Basilikum-Risotto und Bundrüebli</b> Poitrine de poulet, tomates, mozzarella <i>sur risotto aux basilic et petites carottes</i>	<b>36.-</b>
<b>Frischer Fisch vom Markt (nach Tagesangebot)</b> <b>Safran-Reis und Blattspinat</b> Poisson frais du marché (offre de jour) <i>ris aux safran, épinards</i>	<b>39.-</b>
<b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi</b> <b>Kräuter, Oliven, Dörrtomaten, Parmesan</b> Gnocchi fait à la maison <i>herbes, olive, tomates séchée, parmesan</i>	<b>34.-</b>
<b>Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce,</b> <b>gemischter Sommersalaten und Bären Frites</b> Roastbeef froid à la sauce tartare, <i>salade d'été assortie, frites</i>	<b>24.-</b>

## DESSERT

---

<b>GnussDessert</b>	<b>6.50</b>
Dessert du jour	
<b>Dessert Surprise</b>	<b>12.-</b>
<b>Schokoladenmousse mit weissem Schokoladen Glace, Crunch und Erdbeeren</b>	<b>10.-</b>
Mousse au chocolat, glace aux chocolat blanc, crunch et fraise	
<b>Sorbet Hugo (Holunderblütensorbet mit Prosecco)</b>	<b>12.50</b>
Sorbet fleur de sureau et prosecco	
<b>Colonel, (Zitronensorbet mit Hanz-Vodka aus Bern)</b>	<b>12.50</b>
Sorbet au citron avec Hanz- Vodka bernoises	
<b>Schauen Sie doch in unsere leckere Kuchen-Vitrine!</b>	<b>5-10.-</b>
Venez découvrir notre délicieux gâteau à la vitrine !	
<b>Fragen Sie uns, wenn Sie Glace oder Sorbet wünschen</b>	
	<b>pro Kugel 4.-, Rahm 1.-</b>
Demandez- nous, si vous souhaitez une glace ou un sorbet	
	<i>Par boule 4.-, crème chantilly 1.-</i>
<b>Regionale Käse mit Fruchtbrot, Chips, Senf</b>	<b>15.-</b>
Fromages régionaux avec du pain aux fruits, chips, moutarde	

## SÜSSWEINE

---

OFFEN 4Cl

Larme de douceur, Chardonnay 2013	
Le Petit Château, Simonet, Môtier Murtensee FR	6.80
ImPortant, Lindenhof, Osterfingen SH 2012	6.20
Traminer Auslese, Durbacher Plauelrein 2015	6.80
Andreas Laible, Durbach, Baden- Württemberg DE	
Sauternes Château Chantegril, Bordeaux, FR 2000	9.00
Recioto della Valpolicella, Corteforte, Veneto I, 2013	9.20
Porto Rozès Twanny	6.50
Porto Rozès Blanc	6.50