



## 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.-</b>
<b>Tomaten Mozzarella Salat, Bärenstyle</b> <b>(Basilikum, Balsamico, Rucola)</b> Salade des tomates et mozzarella, façon « Bären »	<b>14.-</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>cornichon et frites</i>	<b>25.-</b>
<b>Entrecôte (knochengereift) 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>Frischer Fisch vom Markt (nach Tagesangebot)</b> <b>Caponata und Kartoffeln- Dill- Kugeln</b> Poisson frais du marché (offre de jour) <i>caponata, praline de pommes de terre aux aneth</i>	<b>39.-</b>
<b>Eierschwämmli- Risotto</b> <b>gebackener Tomme und Apfel- Rosinen Chutney</b> risotto aux chanterelles <i>fromage tomme du four, chutney des pommes- raisins</i>	<b>34.-</b>
<b>Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce,</b> <b>gemischter Sommersalaten und Bären Frites</b> <i>Roastbeef froid à la sauce tartare,</i> <i>salade d'été assortie, frites</i>	<b>25.-</b>

## DESSERT

---

<b>GnussDessert</b> Dessert du jour	<b>6.50</b>
<b>Dessert Surprise</b>	<b>12.-</b>
<b>Kirschensorbet, Muffin und Kompott</b> Sorbet au cerise, muffin et compote	<b>10.-</b>
<b>Sorbet Abricotine (Aprikosensorbet mit Aprikosenschnaps)</b> Sorbet à l'abricot avec abricotine	<b>12.50</b>
<b>Colonel, (Zitronensorbet mit Hanz-Vodka aus Bern)</b> Sorbet au citron avec Hanz- Vodka bernoises	<b>12.50</b>
<b>Schauen Sie doch in unsere leckere Kuchen-Vitrine!</b> Venez découvrir notre délicieux gâteau à la vitrine !	<b>5-10.-</b>
<b>Fragen Sie uns, wenn Sie Glace oder Sorbet wünschen</b> Demandez- nous, si vous souhaitez une glace ou un sorbet	<b>pro Kugel 4.-, Rahm 1.-</b> <i>Par boule 4.-, crème chantilly 1.-</i>
<b>Regionale Käse mit Fruchtbrot, Chips, Senf</b> Fromages régionaux avec du pain aux fruits, chips, moutarde	<b>15.-</b>

## 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 Andreas Laible, Durbach, Baden- Württemberg DE	6.80
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