



Bären

FRAUENKAPPELEN

Mittagskarte

VORSPEISEN

—

 	Kleiner Blattsalat	8.50
	Nüsslisalat Le Clou	11.50
	Mit Speck, Ei, Trauben, Briochecroutons an Honig-Senf-Dressing	ohne Speck 10.50
	Kürbissuppe mit Ingwer	8.50
	Verfeinert mit Kokosmilch	

WILD

—

	Erfolgreicher Jäger	24.50
	Spätzli, Rotkraut, Marroni, Kürbis, Rosenkohl und Büscheli-Birne	
 	Rosenkohl-Curry	24.50
	Quinoa	
	Hirschpfeffer	29.00
	Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Kürbis und Büschli-Birne	
	Reh-Schnitzel an Cognac-Pfifferlingsauce	38.50
	Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Kürbis und Büscheli-Birne	
	AUF WUNSCH MIT KARTOFFELSTOCK ANSTELLE VON SPÄTZLI	

KLASSIKER

—

	Suure Mocke	28.50
	Mit Kartoffelstock und Gemüse	
	Paniertes Schweinsschnitzel	gross 27.50
	Berner Frites und Gemüse	klein 24.50
	Pouletbrust-Involtini an Portweinjus	28.00
	Poulet gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, Nudeln und Gemüse	

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch  Vegan

Bezüglich der Herkunft unserer Produkte (insbesondere Fleisch und Fisch) sowie über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeitenden gerne.
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST.

KIDS

—

	Paniertes Schweinsschnitzel	14.00
	Berner Frites und Gemüse	
 	Portion knusprige Berner Frites	6.00

DESSERT

—

	Burehof-Glace (Rahmglace)	pro Kugel	4.00
	Vanille, Mocca, Caramel, Schokolade	mit Rahm	+1.50
  	Burehof-Glace (Früchte-Sorbet)	pro Kugel	4.00
	Erdbeere, Williamsbirne, Zwetschgen		
 	Eiskaffee Bären		10.50
	Mocca-Glace mit Kaffeesirup und Schlagrahm		
  	Sorbet Bären		11.00
	Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vieille Prune		
 	Coupe Nesselrode		12.50
	Vermicelles, Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm		
 	Vermicelles		10.50
	Vermicelles, Meringues und Schlagrahm		
 	Coupe Dänemark		10.50
	Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm		

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch  Vegan

Bezüglich der Herkunft unserer Produkte (insbesondere Fleisch und Fisch) sowie über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeitenden gerne.
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST.

Snacks & mehr

SALZIG

—

 	Kleiner Blattsalat		8.50
	Nüsslisalat Le Clou		11.50
	Mit Speck, Ei, Trauben, Brioche croutons an Honig-Senf-Dressing	ohne Speck	10.50
	Kürbissuppe mit Ingwer		8.50
	Verfeinert mit Kokosmilch		
 	Portion knusprige Berner Frites	Gross klein	8.00 4.50
	Croque Monsieur		12.50
	Toast mit Schinken und Käse gebacken		
	Ungarisches Rindsgulasch		20.50
	Mit Kartoffeln, Gemüse und Brot		
	Schnitzelbrot		16.00
	Paniertes Schweinsschnitzel im Hausbrot mit Tartarsauce		
	Flammkuchen		18.00
	mit Schinken und Zwiebeln		

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch  Vegan

Bezüglich der Herkunft unserer Produkte (insbesondere Fleisch und Fisch) sowie über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeitenden gerne.
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST.

Snacks & mehr

SÜSS

—

	Burehof-Glace (Rahmglace) Vanille, Mocca, Caramel, Schokolade	pro Kugel mit Rahm	4.00 +1.50
  	Burehof-Glace (Früchte-Sorbet) Erdbeere, Williamsbirne, Zwetschgen	pro Kugel	4.00
 	Eiskaffee Bären Mocca-Glace mit Kaffeesirup und Schlagrahm		10.50
  	Sorbet Williams Birnsorbet mit einem Schuss alter Birne		11.00
 	Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm		11.50
 	Vermicelles Vermicelles, Meringues und Schlagrahm		10.50
 	Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm		10.50
	Lauwarme Apfeltarte Caramel Fleur de Sel Glace und Schlagrahm		12.50

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch  Vegan

Bezüglich der Herkunft unserer Produkte (insbesondere Fleisch und Fisch) sowie über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeitenden gerne.
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST.

Abendkarte

VORSPEISEN

 	Kleiner Blattsalat	8.50
	Nüsslisalat Le Clou	11.50
	Mit Speck, Ei, Trauben, Brioche croutons an Honig-Senf-Dressing	ohne Speck 10.50
	Kürbissuppe mit Ingwer	8.50
	Verfeinert mit Kokosmilch	
	Hausgemachte Wildterrine	12.50
	garniert mit Apfelchutney und Preiselbeergelee	

WILD

	Erfolgloser Jäger	24.50
	Spätzli, Rotkraut, Marroni, Kürbis, Rosenkohl und Büscheli-Birne	
 	Rosenkohl-Curry	24.50
	Mit Quinoa	
	Hirschpfeffer	29.00
	Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Kürbis und Büschli-Birne	
	Reh-Schnitzel an Cognac-Pfifferlingsauce	38.50
	Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Kürbis und Büscheli-Birne	
	Hirsch-Entrecote an Portwein-Jus	35.00
	Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Kürbis und Büschli-Birne	
	Wildschweinsgeschnetzeltes an Pfifferlingsauce	32.00
	Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, Marroni und Büscheli-Birne	
	AUF WUNSCH MIT KARTOFFELSTOCK ANSTELLE VON SPÄTZLI	

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch  Vegan

Bezüglich der Herkunft unserer Produkte (insbesondere Fleisch und Fisch) sowie über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeitenden gerne.
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST.

KLASSIKER

—

 Suure Mocke		28.50
Mit Kartoffelstock und Gemüse		
Schweins-Cordon-Bleu		31.00
Gefüllt mit Schinken und Raclettekäse Berner Frites und Gemüse		
Paniertes Schweinsschnitzel	gross	27.50
Berner Frites und Gemüse	klein	24.50
 Pouletbrust-Involtini an Portweinjus		28.00
Poulet gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, Nudeln und Gemüse		

KIDS

—

Paniertes Schweinsschnitzel		14.00
Berner Frites und Gemüse		
  Portion knusprige Berner Frites		6.00



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Bezüglich der Herkunft unserer Produkte (insbesondere Fleisch und Fisch) sowie über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeitenden gerne.
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST.

DESSERT

	Burehof-Glace (Rahmglace) Vanille, Mocca, Caramel, Schokolade	pro Kugel mit Rahm	4.00 +1.50
  	Burehof-Glace (Früchte-Sorbet) Erdbeere, Williamsbirne, Zwetschgen	pro Kugel	4.00
 	Eiskaffee Bären Mocca-Glace mit Kaffeesirup und Schlagrahm		10.50
  	Sorbet Bären Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vieille Prune		11.00
 	Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm		12.50
 	Vermicelles Vermicelles, Meringues und Schlagrahm		10.50
 	Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm		10.50
	Lauwarme Apfeltarte Caramel Fleur de Sel Glace und Schlagrahm		12.50

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch  Vegan

Bezüglich der Herkunft unserer Produkte (insbesondere Fleisch und Fisch) sowie über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeitenden gerne.
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST.

Vo dert chunnts här ...

LIEFERANTEN & PARTNER



Getränke

Riedo Getränke AG, Ueberstorf
Brauerei Felsenau AG, Bern
Weinkellerei Stämpfli AG, Laupen
Blaser Café AG, Bern
Crowning's AG, Appenzell (Tee)
DiisTee Schweiz GmbH



Backwaren

Backwaren Gebr. Gurtner AG
Bäckerei Brotbrösmeli, Ueberstorf
Anita's Burebrotstube, Mittelhäusern



Gemüse, Früchte

Bieri Gemüse und Früchte Engros, Neuenegg
Holzer Gemüse, Frauenkappelen



Eier

Legehennenbetrieb Herren, Neuenegg



Fleisch / Fleischerzeugnisse

Dorfmetzg Jaun AG, Neuenegg
Kalbfleisch direkt ab Hof, Neuenegg
BAMAKA Kaninchenzucht Marschall, Neuenegg
Traita fina AG, Lenzburg



Fischspezialitäten

Rubigenhof Fischzucht AG, Rubigen
Fideco SA, Murten



Glace

Baumann's Farmservice, Oberwangen



Weitere Produkte

Saviva AG, Brunegg

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch  Vegan

Bezüglich der Herkunft unserer Produkte (insbesondere Fleisch und Fisch) sowie über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeitenden gerne.
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST.

