



Bären

FRAUENKAPPELEN

Mittagskarte

VORSPEISEN

  Kleiner Blattsalat	8.00
  Kleiner gemischter Salat	10.00
Nüsslisalat Honig-Senf-Dressing, Croutons, Champignons und Speck	11.00
 Randensuppe verfeinert mit Meerrettich	9.00

HAUPTSPEISEN

Pouletbrust an Champignonrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	28.00
Paniertes Schweinsschnitzel Berner Frites und Gemüse	gross 27.00 klein 24.00
 Suure Mocke mit Kartoffelstock und Gemüse	29.00
  Tofu-Pilz Ragout mit Wildreis	25.00
 Kalbsbäggli geschmorrt mit Kartoffelstock und Gemüse	34.00
 Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	23.00
 Förster Rösti mit Schinkentranchen, Raclettekäse und Spiegelei	23.00
  Vegi Rösti mit Gemüse, Raclettekäse und Spiegelei	22.00

 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.

KIDS

Paniertes Schweinsschnitzel	14.00
Berner Frites und Gemüse	
 Nudeln mit Champignonrahmsauce	10.00
  Portion knusprige Berner Frites	6.00

DESSERT

 Burehof-Glace (Rahmglace)	4.00
Vanille, Mocca, Caramel, Schokolade	mit Rahm +1.50
   Burehof-Glace (Früchte-Sorbet)	4.00
Erdbeere, Williamsbirne, Zwetschgen	pro Kugel
   Eiskaffee	11.00
Mocca-Glace mit Kaffeesirup und Schlagrahm	gross klein 9.00
   Sorbet Williams	12.00
Birnensorbet mit einem Schuss alter Birne	
   Sorbet Vieille Prune	12.00
Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vieille Prune	
 Berner Apfelküchlein	12.00
mit Zimtglace und Schlagrahm	
 Coupe Dänemark	11.00
Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm	gross klein 9.00

 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.

Snacks & mehr

DIESE KARTE SERVIEREN WIR IHNEN JEWELLS
AM NACHMITTAG UND AM MONTAGABEND

SALZIG

 	Kleiner Blattsalat	8.00
 	Kleiner gemischter Salat	10.00
	Nüsslisalat Honig-Senf-Dressing, Croutons, Champignons und Speck	11.00
	Randensuppe verfeinert mit Meerrettich	9.00
 	Portion knusprige Berner Frites	gross 8.00 klein 4.50
	Croque Monsieur Toast mit Schinken und Käse gebacken	13.00
	Ungarisches Rindsgulasch Mit Kartoffeln, Gemüse und Brot	20.00
	Schnitzelbrot Paniertes Schweinsschnitzel im Hausbrot mit Tartarsauce	16.00
	Flammkuchen mit Schinken und Zwiebeln	18.00



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.

Snacks & mehr

DIESE KARTE SERVIEREN WIR IHNEN JEWELLS
AM NACHMITTAG UND AM MONTAGABEND

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 Mocca-Glace mit Kaffeesirup und Schlagrahm	gross klein	11.00 9.00
  	Sorbet Williams Birnensorbet mit einem Schuss alter Birne		12.00
  	Sorbet Vieille Prune Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vieille Prune		12.00
	Berner Apfelküchlein mit Zimtglasur und Schlagrahm		12.00
	Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm	gross klein	11.00 9.00

 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.

Abendkarte

VORSPEISEN

 	Kleiner Blattsalat	8.00
 	Kleiner gemischter Salat	10.00
	Nüsslisalat Honig-Senf-Dressing, Croutons, Champignons und Speck	11.00
	Randensuppe verfeinert mit Meerrettich	9.00

HAUPTSPEISEN

Pouletbrust an Champignonrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	28.00
Paniertes Schweinsschnitzel Berner Frites und Gemüse	gross 27.00 klein 24.00
Cordon-Bleu vom Schwein mit Berner Frites und Gemüse	31.00
 Suure Mocke mit Kartoffelstock und Gemüse	29.00
 Rindsentrecôte Café de Paris mit Berner Frites und Gemüse	40.00

 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.

HAUPTSPEISEN

 	Tofu-Pilz Ragout mit Wildreis	25.00
 	Kalbsbäggli geschmorrt mit Kartoffelstock und Gemüse	34.00
 	Lachsfilet mit Zitronenbutter mit Wildreis und Rahmsauerkraut	32.00
 	Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	23.00
	Älpler-Rösti Mit Speck, Champignons, Zwiebeln und Gruyérezerkäse überbacken	23.00
 	Förster Rösti mit Schinkentranchen, Raclettekäse und Spiegelei	23.00
 	Vegi Rösti mit Gemüse, Raclettekäse und Spiegelei	22.00

KIDS

 	Paniertes Schweinsschnitzel Berner Frites und Gemüse	14.00
	Nudeln mit Champignonrahmsauce	10.00
	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.

D E S S E R T

    Burehof-Glace (Rahmglace) Vanille, Mocca, Caramel, Schokolade	pro Kugel 4.00 mit Rahm +1.50
    Burehof-Glace (Früchte-Sorbet) Erdbeere, Williamsbirne, Zwetschgen	pro Kugel 4.00
  Eiskaffee Mocca-Glace mit Kaffeesirup und Schlagrahm	gross 11.00 klein 9.00
   Sorbet Williams Birnensorbet mit einem Schuss alter Birne	12.00
   Sorbet Vieille Prune Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vieille Prune	12.00
  Berner Apfelküchlein mit Zimtglace und Schlagrahm	12.00
  Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm	gross 11.00 klein 9.00

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch  Vegan

Bezuglich 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
TWININGS, Wander AG (Tee)
DiisTee Schweiz GmbH
Brennerei Hürst, Schwarzenburg



Backwaren

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



Gemüse, Früchte

Bieri Gemüse und Früchte Engros, Neuenegg



Eier

Legehennenbetrieb Herren, Neuenegg



Fleisch / Fleischerzeugnisse

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



Fischspezialitäten

Rubigenhof Fischzucht AG, Rubigen
G. Bianchi AG, Zufikon



Glace

Baumann's Farmservice, Oberwangen
Gasser Gourmet AG, Schwarzenburg



Weitere Produkte

Saviva AG, Brunegg