



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

MENUKARTE

TRADITIONELL

AMUSE BOUCHE

**NÜSSLERSALAT AUS DÜRRENROTH
MIT SPECK UND EI
ZOPFGRISSINI**

**HEUSUPPE
MIT EMMENTALER KÄSEGLACE
UND SCHOKOLADENSALZ**

**ZARTE SCHULTER VOM PIEMONTESE RIND
GERÄUCHERTE ZUNGE MIT ESSIGGURKEN IM KNUSPERMANTEL
SCHWARZE LINSEN UND KEFEN**

**ÄMMITALER REZENT AUS DER DORFKÄSEREI
AUF FRÜCHTEBROT
MIT ZWETSCHGEN – SENF**

NIDLE CHUECHE MIT SÜSSHOLZGLACE

3-Gang 55 | 4-Gang 70 | 5-Gang 85 |



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

MENUKARTE

DEGUSTATIONS MENU

AMUSE BOUCHE

**ENTENLEBER GEBRATEN
FEIGEN TARTE TATIN
SANDDORN GELÉE**

**MARINIERTER LACHS
TAMARINDE
KOREANDER – BALSAMICO GURKE
SAUERRAHM PANNA COTTA**

**RANDENRAVIOLI
SCHWARZWURZELRAGOUT
MACCADAMIA VELOTÉE**

**SAIBLING AUS DEM NEUENBURGER SEE
BEURRE BLANC
SAFRAN SAUERKRAUT
BLAUE KARTOFFELN**

**KALBSRÜCKEN AUS DER LORBEERMILCH
TROCKENTOMATE
POLENTA
SELLERIE**

KÄSE VOM JUMI / BELP

**SCHOKOLADEN SAVARIN
ANANAS
CARMEL
TONKA-BOHNE**

3-Gang 65 | 4-Gang 80 | 5-Gang 95 | 6-Gang 110 | Franken



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

MENUKARTE

VORSPEISEN

Entenleber aus Frankreich gebraten **28.00**
auf Feigen Tarte tatin und Sanddorngelée

Rindstartar pikant oder mild *Vorspeise* **18.00**
an Kürbiscarpaccio und seinem Chutney *Hauptgang* **28.00**

Carpaccio vom Tintenfisch mit mariniertem Lachs **14.50**
caramelisierter Endive an Pistazien-Mayonnaise

SALATE

Nüsslersalat **13.00**
mit Ei und Speck dazu Zopf - Grissini

Bunte Blattsalate **11.00**
mit Gemüse, Kernen und Kräutern

Emmentaler Bauernsalat **12.00**
mit geräuchertem Speck, Zopfcroûtons und Emmentaler Käsespänen

PASTA

Tagliollini mit gebratenen Waldpilzen *Vorspeise/* **16.00**
an Pfefferschaum *Hauptgang/* **25.00**

Randen-Ravioli mit Schwarzwurzel-Ragout *Vorspeise/* **19.50**
auf Maccadamia - Velotée *Hauptgang/* **26.00**

SUPPEN

Consommé vom Steinpilz **14.00**
mit Pfifferlings - Wonton

Heusuppe mit Hibiskusblüten - Salz **13.00**
Emmentaler Käse - Glace im Brätzeli-Cornet



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

MENUKARTE

HAUPTGERICHTE

FISCH

Saiblingsfilet aus dem Neuenburger See **45.00**
an Beurre Blanc auf Safran – Sauerkraut und blauen Kartoffeln

Wildfang Riesencrevetten und Vongole **42.00**
*mit hausgemachter Pasta und kleinem Gemüse
an Krustentierschaum*

FLEISCH / GEFLÜGEL

Schweizer Rindsfilet an Portweinjus **53.00**
Mediterranes Gemüse mit Trockentomaten und Polenta

**Zarte Schulter vom Piemonteser Rind
und geräucherte Zunge mit Essiggurken im Knuspermantel** **48.00**
mit schwarzen Linsen und Kefen

Maispoulardenbrust mit Quitten - Ricotta gefüllt und pochiert **36.00**
auf Schupfnudeln und winterlichem Gemüse

Emmentaler Lammhaxe **29.00**
an Safransauce mit Limetten, Risotto und Gemüse vom Markt

Rotweinschmorbraten vom Rind **31.00**
mit winterlichem Gemüse und Kartoffelstock

Kalbsleber **31.00**
mit Birnen und Berner Rösti

Schnitzel – geklopft und paniert -
Gemüse vom Markt und Pommes frites
Vom Schwein **25.00**
Vom Kalb **33.00**

Cordon Bleu
mit Dorfkäse und Hinterschinken gefüllt
Gemüse vom Markt und Pommes frites
Vom Schwein **30.00**
Vom Kalb **38.00**



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

MENUKARTE

VEGETARISCHES

- Serviettenknödel auf Schwarzwurzel-Ragout** **19.00**
mit Kräutern und Rosenkohl
- Bio Räuchertofu aus dem Berner Oberland** **24.00**
auf Gemüse – Kartoffel Curry

SPEZIALITÄT

ab 2 Personen

- «Loup de Mer» in der Salzkruste** *pro Person* **56.00**
mit Risotto, Gemüse im Gewürz-Filoteigblatt
- Chateaubriand mit Sauce Bearnaise** *pro Person* **65.00**
am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert

FLEISCHDEKLARATION

*Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch,
falls auf den Karten nichts anderes vermerkt ist.*



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

MENUKARTE

SÜSSES

Nougat Parfait im Baumkuchenmantel <i>dazu Mandarine im weissen Glühwein pochiert Vanille Öl</i>	13.50
Schokoladensavarin <i>mit Ananas, Caramel und Tonkabohneneis</i>	13.50
Sorbet- oder Glacevariation <i>Fünf Sorten einzeln präsentiert</i>	12.50
Nidlä Chuechä <i>mit Süssholz Glace</i>	10.50
Emmentaler gebrannte Crème im Glas <i>mit Gewürz – Zwetschgen und Honigblättern</i>	9.50
Hausgemachte Bären- Meringue <i>mit Vanille- und Erdbeerglace</i>	9.50
Dänemark Schale <i>Vanille-Rahmglace mit warmer Schokoladen-Sauce und Brätzeli</i>	9.50
Bären Ice- Café	9.50
Hausgemachte Glaces und Sorbets, je Kugel	3.00
Käseteller <i>Verschiedene Schweizer Köstlichkeiten</i>	15.00



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

MENUKARTE

NACHMITTAGSKARTE

Bunte Blattsalate <i>mit Gemüse, Kernen und Kräutern</i>	11.00
Rother Plättli <i>Trockenfleisch vom Dorfmetzger und Käse aus der Dürrenrother Käserei</i>	18.50
Zopf – Sandwich <i>nach Wunsch gefüllt mit Käse, Schinken oder Salami</i>	8.50
Tagessuppe	10.00

UNSERE DESSERTS UND COUPES

Hausgemachte Bären - Meringue <i>mit Vanille- und Erdbeerglace</i>	9.50
Nidlä Chuechä <i>mit Süssholz Glace</i>	10.50
Emmentaler gebrannte Crème im Glas <i>mit Vanille – Zwetschgen und Honigblättern</i>	9.50
Dänemark Schale <i>Vanille-Rahmglace mit warmer Schokoladen-Sauce und Brätzeli</i>	9.50
Coupe Baileys <i>Vanille- und Moccaglace mit Baileys-Likör</i>	10.50
Bären Ice- Café	9.50
Hausgemachte Glace und Sorbets je Kugel	3.00