



VON DER KUNST DES GENIESSENS!

Willkommen im Romantik Hotel Bären – Ihrem Rückzugsort in Dürrenroth, einem wahren Juwel inmitten der unberührten Landschaft des Emmentals. Bei uns läuft die Arbeit nicht vom Band, sondern wird mit viel Herz und Hingabe geleistet. Nehmen Sie Platz, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich rundum verwöhnen.

Unscheinbar eingebettet in die sanften Hügellandschaften des Emmentals, bietet Dürrenroth unendlich viel zu entdecken. Die enge Zusammenarbeit mit den Produzenten in unserem Dorf ermöglicht es uns, Ihnen eine Vielzahl an köstlichen Produkten aus der unmittelbaren Umgebung zu servieren. Mirco Schumacher und seine Küchen- und Service-Crew sind tief in der Tradition und der Region verwurzelt und wissen, dass das Gute oft sehr nahe liegt. Sie lieben die Vielfalt, die das Kochen zu einer unendlichen Geschichte werden lässt.

Bei uns stehen Regionalität, Saisonalität sowie Kreativität und Moderne im Vordergrund, um Ihnen ein genussvolles Erlebnis zu bieten. Erleben Sie im „Bären“ die perfekte Symbiose aus Gastlichkeit, Genuss und Geschichte – ein kulinarisches Erlebnis, das Ihnen lange in Erinnerung bleiben wird.

*Herzlich-gastlich
Ihre Familie Beduhn*

P.S.: Lassen Sie es uns wissen, wenn es etwas gibt, dass Ihr Hiersein noch angenehmer werden lässt, so dass keine kulinarischen Wünsche unerfüllt bleiben.

GENUSSMENÜ

Tag für Tag verwöhnen wir Sie mit unserem tagesaktuellen 3-Gänge Bären-Menü, welches wir Ihnen gerne separat präsentieren.

3-GÄNGE | CHF 70.00

Möchten Sie Ihr 3-Gänge Menü gerne erweitern?
Dann zögern Sie nicht und geben Sie unserer Service-Crew Bescheid. Unsere Küche verwöhnt Sie gerne mit einzelnen weiteren Gängen aus der Bären-Küche.

WUSSTEN SIE SCHON:

25% der produzierten Lebensmittel in der Hotellerie landen im Abfall!
Daher bemühen wir uns, die Menge Abfall bestmöglich zu reduzieren.

Wir haben die typischen Emmentaler Portionen der heutigen Zeit angepasst. Darf es für Sie ein bisschen mehr sein, dann lassen Sie es uns gerne wissen und wir bereiten Ihnen ein Supplement zu.



VORSPEISEN

HERBSTSALAT <i>(ve)</i>	15
Trauben Pilze Nüsse Kürbis	
	
NÜSSLISALAT <i>(v)</i>	17
Ei Croûtons	
Zusätzlich mit knusprigem Speck	+2
	
RINDSTATAR VOM «HOLZEN ANGUS»	25/39
Kürbis Eigelb Brioche	
	
RANDENTATAR MIT GEBACKENEM ZIEGENKÄSE <i>(v)</i>	19
Rande Honig Nüsse	
	
GERÄUCHTE FORELLE AUS EBERSECKEN	19
Randen Meerrettich Gurke	
	
WILD-TERRINE	23
Preiselbeer Sellerie Baumnuss	
	

SUPPE

KÜRBIS-KOKOSSUPPE <i>(ve)</i>	14
Kürbiskerne Kernöl	
Auf Wunsch mit Flusskrebbs-Timbale	+8
	
WILD-CONSOMME	16
Quenelles Pilze Gemüse	
	



HAUPTGÄNGE

Stellen Sie sich Ihren Hauptgang nach Ihren Wünschen zusammen.

Wir haben eine grosse Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten. Darf es doch etwas Fleischiges oder Fischiges sein? So finden Sie auch hier das Passende. Sie wählen dann Ihre Beilage dazu aus den vegetarischen Gerichten aus.

Viel Vergnügen!

VEGETARISCH | VEGAN

URDINKEL SPÄTZLI ^(V) 30
Rotkraut | Rosenkohl | Maroni | Kürbis



ACKERBOHNEN-CROSTINI ^(V) 28
Rotweibirne | Champignon | Lauch



BÄREN-CAPUNS ^(V) 30
Bergkartoffel | Kürbis | Zwiebel | Käse



WINTERSPARGEL ^(ve) 32
Flowersprouts | Rote Zwiebel | Buchweizen



STEINPILZ-RISOTTO ^(V) 34
Mascarpone | Junglauch | Pastinake | violette Karotte



^(V) vegetarisches Gericht

^(ve) veganes Gericht

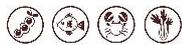


AUS DEM WASSER

FORELLE AUS EBERSECKEN MIT VERJUS-SAUCE
UND SÜSS-SAUREM KÜRBIS 42



ZANDERFILET MIT TRAUBENSCHAUM UND ZWIEBELGRÖSTEL 46



VON DEN WIESEN

PIEMONTESE RINDSHUFT MIT CHIMICHURRI 49



EMMENTALER RINDSFILET AN KRÄUTERJUS 58



GEROLLTES CORDON BLEU VOM KALB MIT KRÄUTER-SAUERRAHM 47



REHSCHNITZEL
AN WILDRAHMSAUCE MIT DÖRRFRÜCHTEN UND NÜSSEN 46



WILDSCHWEIN ENTRCOTE MIT HONIG-NUSSKRUSTE 39



Alles klar? Wenn nicht, hilft Ihnen unsere Service Crew gerne weiter.



CHÂTEAU BRIAND

AB 2 PERSONEN

68 PRO PERSON

1. Gang serviert mit Pommes Frites | Gemüse | Bären-Béarnaise
2. Gang serviert mit Steinpilz-Risotto | Mascarpone | violetten Karotten



HIRSCHRÜCKEN ROYALE

AB 2 PERSONEN

49 PRO PERSON

MIT HOLUNDERBEEREN-JUS
AM TISCH AUFGESCHNITTEN

Serviert mit Rotkraut | Maroni | Rosenkohl



GAMSRÜCKEN (Limitierte Auflage – Solange verfügbar)

AB 2 PERSONEN

68 PRO PERSON

AM TISCH TRANCHIERT

1. Gang serviert mit Ur-Dinkel Spätzli | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl
2. Gang serviert mit Steinpilz-Risotto | Mascarpone | violetten Karotten



SÜSSE VERSUCHUNG

CHEESECAKE <i>(ve)</i> Mandel Rotweibirne	14
  	
BAUMNUSSKROKANT-PARFAIT Schokoladensauce Rumfrüchte	15
      	
VERMICELLES Meringues Rahm	14
 	
NESSELRODE Vermicelles Vanilleglace Meringues Rahm	16
 	
MARACAIBO SCHOGGIMOUSSE Ragusa-Schnitte weisses Kaffeeglace	16
    	
APFEL-TARTE TATIN Vanilleglace Rahm	15
   	
GERÜHRTER BÄREN EISKAFFEE Hausgemachtes Mokka glace Meringues Coulis	13
   	



SALZIGE VERSUCHUNG

KÄSEAUSSWAHL VOM KÄSEWAGEN
MIT KÄSE VON

«DORFKÄSEREI KÄMPFER» | «FROMAGE MAUERHOFER» | «JUMI»

NACH GLUSCHT | AB 12



HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

SORBET Zitrone | Ananas – Basilikum | Erdbeere | Schokolade



GLACE Mokka | Vanille | Sauerrahm



5.50 PRO KUGEL

1.50 RAHMZUSCHLAG

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.



DEKLARATION

Insofern auf unserer Karte bei Produkten nicht auf ihre Herkunft hingewiesen wird, stammen diese 100% aus der Schweiz. Nach unseren Möglichkeiten bestellen wir Produkte aus der REGION. Für Süßwasserfisch-Gerichte verwenden wir ausschließlich Schweizer Fisch. Die Meerfische stammen aus Wildfang und nachhaltigen Labels.

UNSERE LIEFERANTEN

KÄSE & MILCHPRODUKTE	Käserei Kämpfer Dürrenroth Fromage Mauerhofer Sumiswald Jumiversum Vechigen
FLEISCH & SEINE ERZEUGNISSE	Dorfmetzg «Feinichoscht.ch» Schlüchter Dürrenroth Hof «Frisch von der Tanne» Ebersecken Jumiversum Vechigen «Holzen Fleisch» Ennetbürgen Mérat Viandes & Comestibles Bern
BROT & BACKWAREN	Lehmann Beck Dürrenroth Barbara Schütz Meibach Bäckerei Lienhard Huttwil Pistor Rothenburg Bierbrot: Andy Wuzella Eigenproduktion Bären Dürrenroth Glutenfrei geniessen: Barbara Steffen Hünibach
GEMÜSE	Forster Früchte & Gemüse AG
MÜESLI & ZOPF – MEHL	Mühle Kleeb Rüegsbach
COMESTIBLES	Fideco Murten Pistor Rothenburg
FISCH	Fideco Murten Mérat Bern Hof «Frisch von der Tanne» Ebersecken

Lassen Sie es uns wissen, wenn es etwas gibt, dass Ihr Hiersein noch angenehmer werden lässt, so dass keine kulinarischen Wünsche unerfüllt bleiben. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

ALLERGENE

Ihr Wohlbefinden liegt uns sehr am Herzen. Wenden Sie sich bei Fragen gerne an uns. Untenstehende Liste zeigt enthaltenen Allergene in unseren Gerichten.

-  Gluten
-  Soja
-  Milch
-  Ei
-  Senf
-  Schalenfrüchte | Nüsse
-  Sulfite | Schwefeldioxide
-  Sesam
-  Fisch
-  Krebstiere
-  Weichtiere
-  Sellerie
-  Erdnüsse
-  Lupine



DAS TEAM

Andreas Wuzella | Renate Reist | Eveline Flückiger | Patrick Wiedmer
Leona Pavlisova | Emilia Kowalczyk | Daniel Salzmann | Adrianna Podlaska
Tamara Imhof | Rita Horak
... Ihre Service-Profis
Laura Bichsel | Alina Lüthi | Anina Maria Walther
... die lernenden jungen Wilden

Mirco Schumacher | Cyrill Hirt | Serge Martinez | Anna Greub | Brigitte Walther | Greg Wedrzyk
Michal Brokes | Franziska Binde
... die Erfahrenen an Herd & Ofen
Dominik Kunz | Sarah Donnelly | Sara Hobi | Vanessa Heilmann
... die lernenden jungen Wilden

Anda Cerdic | Vincenza Mastrangelo | Justyna Kozakiewicz | Halyna Vashchuk
...so viele fleissige Hände im Office

Tanja Kobel | Sandra Pereira | Monica Sofia Nogueira | Bianca Geninazzi | Melinda Pinzenik
Tanja Sarimanian | Kinga Szücs | Nadine Todorovic | Hansruedi Stäger
... Ihre Werterhaltungs-Profis
Heidi Bütschi | Pascale Christen
... die lernenden jungen Wilden

Chantal Lüthi | Anke Sandor | Ramona Hess | Nadine Niederhauser | Tatjana Lüscher | Tim Lerch
... Ihre Admin-Profis
Marius Kobel | Menea Zaugg | Elena Broggi | Elena Blaser
... die lernenden jungen Wilden

