



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-GANG-MENU | 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

GRÜNKOHL SALAT <i>(ve)</i>	16
Cranberrys Apfel Ahornsirup Ziger	
 	
NÜSSLISALAT <i>(v)</i>	17
Ei Croûtons	
Zusätzlich mit knusprigem Speck	+2
      	
RINDSTATAR VOM «HOLZEN ANGUS»	25/39
Wachtelei Brioche	
    	
GEBACKENER TOMME <i>(v)</i>	19
Birne Kürbis Feige Baumnuss	
    	
WINTERGEMÜSE-ASPIK	19
Geräucherter Lachs Meerrettich Federkohl	
   	

SUPPE

KÜRBIS-KOKOSSUPPE <i>(ve)</i>	14
Kürbiskerne Kernöl	
Auf Wunsch mit Kürbissorbet	+3
	
GERSTENSUPPE	16
Wurzelgemüse Emmentaler Trockenfleisch Emmentaler Käse	
  	



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

KARTOFFEL-CRÊPES (V) 30
Rotkraut | Rosenkohl | Maroni



LINSEN-RAGOUT (ve) 28
Wurzelgemüse | Champignons | Kartoffeln



GESCHMORTER LATTICH (ve) 30
Bergkartoffel | Randen | Zwiebel



HAUSGEMACHTE PASTA (V) 32
Flower Sprouts | Kürbis | Cranberrys | Trüffel



RANDEN-RISOTTO (V) 32
Mascarpone | Federkohl | Ziegenkäse | Pastinake



(V) vegetarisches Gericht

(ve) veganes Gericht



AUS DEM WASSER

ALPEN ZANDERFILET MIT FENCHEL-ZITRUSCHAUM 44



SWISS ALPINE LACHS MIT WIRSING IM BLÄTTERTEIG
AUF SENFSAUCE 46



VON DEN WIESEN

WILDSCHWEIN PRALINÉ AN GEWÜRZ-JUS 42



EMMENTALER RINDSFILET AN KRÄUTERJUS 58



GEROLLTES CORDON BLEU VOM KALB MIT KRÄUTER-SAUERRAHM 47



ZWEIERLEI VON DER DÜRRENROTHER ENTE
SCHENKEL IN ROTWEIN UND BRUST MIT ORANGE 56



ERISWILER WAGYU-BRISKET MIT BBQ-SAUCE 49



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 Randen-Risotto | Mascarpone | violetten Karotten



WAGYU TOMAHAWK AUS ERISWIL

NUR AUF VORBESTELLUNG

FÜR 2 PERSONEN
MIT CHIMICHURRI
AM TISCH AUFGESCHNITTEN

80 PRO PERSON

Serviert mit Pommes Frites | Gemüse | Bären-Béarnaise



SÜSSE VERSUCHUNG

APFELSTRUDEL 16
Rahm | Vanillesauce | Vanilleglace



ERDNUSSKROKANT-PARFAIT 15
Schokoladensauce | Rumfrüchte



VERMICELLES 14
Meringues | Rahm



NESSELRODE 16
Vermicelles | Vanilleglace | Meringues | Rahm



LEBKUCHEN-TIRAMISU 14
Orange



BAILEYS-CRÈME BRÛLÉE 15
Mandeln | Espresso | Mandarine



GERÜHRTER BÄREN EISKAFFEE 13
Hausgemachtes Mokka | Meringues | Coulis



SALZIGE VERSUCHUNG

KÄSEAUSSWAHL VOM KÄSEWAGEN
MIT KÄSE VON

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

NACH GLUSCHT | AB 12



HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

SORBET Zitrone | Zwetschge | Mandarine | Schokolade



GLACE Mokka | Vanille | Zimt



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 Andrin Eichelberger WAGYU-Zucht Eriswil Oliver Grossenbacher Entenzüchter Dürrenroth «Holzen Fleisch» Ennetbürgen Wildschwein aus Berner Jagd Simon Rubin 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 | Schwefeldioxyde
-  Sesam
-  Fisch
-  Krebstiere
-  Weichtiere
-  Sellerie
-  Erdnüsse
-  Lupine



DAS TEAM

Anja Hügli | Andreas Wuzella | Renate Reist | Eveline Flückiger | Patrick Wiedmer
Leona Pavlisova | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof | Rita Horak | Natalie Schmid
... Ihre Service-Profis

Laura Bichsel | Alina Lüthi | Anina Maria Walther
... die lernenden jungen Wilden

Mirco Schumacher | Cyrill Hirt | Michal Brokes | Anna Greub | Brigitte Walther | Greg Wedrzyk
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 | 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
Daniel Salzmann

... Ihre Admin-Profis

Marius Kobel | Menea Zaugg | Elena Broggi | Elena Blaser
... die lernenden jungen Wilden

