



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.

MEE(H)R-WOCHE 17.-25.01.25

Um unseren Lernenden in Küche und Service die gesamte Vielfalt ihrer Ausbildung zu ermöglichen, setzen wir während der Meerwoche bewusst einmal nicht auf regionale Spezialitäten. Stattdessen widmen wir uns ganz den Köstlichkeiten aus den Tiefen des Salzwassers, um theoretisches Wissen praktisch umzusetzen. Freuen Sie sich auf ganze Seezungen, die direkt am Tisch filetiert werden, Wolfsbarsch aus der Salzkruste, flambierte Scampi, Tintenfisch, frische Austern, Muscheln und vielfältige Variationen von Meerfischen.

Lassen Sie sich von den kulinarischen Schätzen der Weltmeere verzaubern und geniessen Sie aussergewöhnliche Kreationen im einzigartigen historischen Ambiente des Bären Dürrenroth.

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

FRISCHE GILLARDEAU AUSTERN
Zitrone | Meerbohne | Vinaigrette

4.50 / STÜCK



NÜSSLISALAT

17

Ei | Croûtons

Zusätzlich mit knusprigem Speck

+2



RINDSTATAR VOM «HOLZEN ANGUS»

25/39

Wachtelei | Brioche



TUNA TATAKI *(V)*

24

Avocado | Soja | Wasabi | Sesam



STÖR-CARPACCIO AUS FRUTIGEN

26

Oona-Kaviar | Sauerrahm | Vanille | Kartoffel

Zusätzlich mit 10g Extra Kaviar

+20



JAKOBSMUSCHELN *(V)*

25

Mönchsbart | Krustentiere | Forellen-Kaviar



SUPPE

KRUSTENTIER-SCHAUMSUPPE

21

Hummer | Chili



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

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



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

MOULES ET FRITES AN WEISSWEINSAUCE 36



GANZE SEEZUNGE «COLBERT» AM TISCH FILETIERT 58

Salzkartoffel | Blattspinat



DORADE ROYALE FILET AN WEISSWEIN-SCHAUMSAUCE 42

Venere Reis | Gemüse



KABELJAU AN MISOSAUCE 49

Wokgemüse | Reismudeln



VON DEN WIESEN

EMMENTALER RINDSFILET AN KRÄUTERJUS 58

Pommes | Gemüse



GEROLLTES CORDON BLEU VOM KALB MIT KRÄUTER-SAUERRAHM 47

Pommes | Gemüse



ERISWILER WAGYU-BRISKET MIT BBQ-SAUCE 49

Pommes | Gemüse



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



WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE

AB 2 PERSONEN

69 PRO PERSON

Serviert mit Beurre Blanc-Sauce | Salzkartoffeln | Blattspinat



WAGYU TOMAHAWK AUS ERISWIL

NUR AUF VORBESTELLUNG

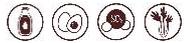
AB 2 PERSONEN

80 PRO PERSON

MIT CHIMICHURRI

AM TISCH AUFGESCHNITTEN

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 | 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

