BÄREN
DÜRRENROTH

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 Bedrohn

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.

GENUSSMENU

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 Menu 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

BÄRLAUCH-FRISCHKÄSE-TERRINE *(V)* 17
Morchel | Junglauch| Blattsalat

FRÜHLINGSSALAT *(V)* 15
Ei | Gurke |Kabis |Zwiebel

RINDSTATAR VOM «HOLZEN ANGUS» 25/39
Bärlauch | Brioche| Eigelb

ORANGEN-CHICOREE SOUS VIDE *(Ve)* 16
Federkohl | Granatapfel | Pinienkerne

EBERSECKER RAUCHFORELLE 19
Randen | Meerrettich | Gerste| Radiesli | Buttermilch

SUPPE

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE *(V)* 14
Blätterteig | Ricotta |rote Zwiebel

MICHALS FISCHSUPPE 16
Wurzelgemüse | Paprika | Quenelles

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

ALBULA KARTOFFELN *(v)* 29
Bärlauch| Sauerrahm | Wurzelgemüse| Linsen

GEBACKENER BLUMENKOHL *(ve)* 32
Zitrone | Kichererbsen | Kurkuma

BÄRLAUCH-RISOTTO *(v)* 35
Käse | Morcheln | Junglauch

HAUSGEMACHTE PASTA *(v)* 30
Spinat | getrocknete Tomaten | Belper Knolle | Rahm

GERÖSTETER SELLERIE *(ve)* 32
Wurzelgemüse | Blattspinat | Linsen

(v) vegetarisches Gericht
(ve) veganes Gericht

AUS DEM WASSER

HEIMISWILER ZANDERFILET MIT KAPERNSAUCE 46

SWISS ALPINE LACHS MIT SAFRAN-ESPUMA 47

VON DEN WIESEN

POULETBRÜSTCHEN AN SESAM-SOJA-LACK UND MISOSAUCE 42

EMMENTALER RINDSFILET MIT ROTEM ZWIEBEL-CONFIT 58

GEROLLTES CORDON BLEU VOM KALB MIT BÄRLAUCH-SAUERRAHM 47

KALBSSTEAK AN MORCHEL-RAHMSAUCE 54

ERISWILER WAGYU-HACKTÄTSCHLI
MIT BBQ-SAUCE UND BÄRLAUCH-SAUERRAHM 49

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

CHÂTEAU BRIAND

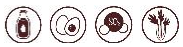
AB 2 PERSONEN 68 PRO PERSON

1. Gang serviert mit Pommes Frites | Gemüse | Bären-Béarnaise
2. Gang serviert mit Bärlauch-Risotto | Käse | Morcheln

WAGYU CÔTE DE BOEUF AUS ERISWIL
NUR AUF VORBESTELLUNG

FÜR 2 PERSONEN 80 PRO PERSON
MIT CHIMICHURRI
AM TISC H AUFGESCHNITTEN

Serviert mit Pommes Frites| Gemüse | Bären-Béarnaise



SÜSSE VERSUCHUNG

MERINGUES-PARFAIT 16
Schokoladenchip| Tonkabohnen-Sauce

SÜSSMOST-CRÈME 14
Red Love Apfel | Honighüppe

SCHOKOLADEN-VARIATION 17
Orange

BAILEYS-CRÈME BRÛLÉE 15
Mandel | Espresso | Orange

GERÜHRTER BÄREN EISKAFFEE 13
Hausgemachtes Mokkaglace | Meringues | Coulis

SALZIGE VERSUCHUNG

KÄSETELLER 16
MIT KÄSE VON
«DORFKÄSEREI KÄMPFER» | «FROMAGE MAUERHOFER» | «JUMI»

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

SORBET Zitrone | Zwetschge | Apfel-Melisse | Schokolade

GLACE Mokka | Vanille

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 «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 | Ambeilers Heimiswil | 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

Anja Hügli | Cyrill Henke | Andreas Wuzella | Eveline Flückiger | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof | Natalie Schmid | Sarah Zbinden | Domenico Bloise | Ben Hamouda | Justyna Kozakiewicz
… Ihre Service-Profis
Laura Bichsel | Alina Lüthi | Anyna Maria Walther
… die lernenden jungen Wilden

Mirco Schumacher | Cyrill Hirt | Michal Brokeš | Anna Greub | Brigitte Walther | Greg Wedrzyk
Nedko Sashev | Franziska Binde | Lea Näpflin
… die Erfahrenen an Herd & Ofen
Dominik Kunz | Vanessa Heilmann | Sara Hobi
… die lernenden jungen Wilden

Anda Cerdic | Vincenza Mastrangelo | Halyna Vashchuk | Edina Palkó
…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

Anke Sandor | Ramona Hess | Nadine Niederhauser | Tim Lerch | Daniel Salzmann | Julia Eder
… Ihre Admin-Profis
Marius Kobel | Menea Zaugg | Elena Broggi | Elena Blaser
… die lernenden jungen Wilden