



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.

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

KRÄUTER-FRISCHKÄSE-TERRINE 	17
Champignons Junglauch Blattsalat	
 	
FRÜHLINGSSALAT 	15
Ei Gurke Kabis Zwiebel	
   	
RINDSTATAR VOM «HOLZEN ANGUS»	25/39
Kräuter Brioche Eigelb	
     	
ORANGEN-CHICOREE SOUS VIDE 	16
Federkohl Granatapfel Pinienkerne	
 	
EBERSECKER RAUCHFORELLE	19
Randen Meerrettich Gerste Radiesli Buttermilch	
  	

SUPPE

KRÄUTERSCHAUMSUPPE 	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
Kräuter | Sauerrahm | Wurzelgemüse | Linsen



GEBACKENER BLUMENKOHL (Vg) 32
Zitrone | Kichererbsen | Kurkuma



KRÄUTER-RISOTTO (V) 35
Käse | Morcheln | Junglauch



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



GERÖSTETER SELLERIE (Vg) 32
Wurzelgemüse | Blattspinat | Linsen



(V) vegetarisches Gericht

(Vg) 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 KRÄUTER-SAUERRAHM 47



KALBSSTEAK AN MORCHEL-RAHMSAUCE 54



HACKTÄTSCHLI
MIT BBQ-SAUCE UND KRÄUTER-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 Kräuter-Risotto | Käse | Morcheln



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 Mokkaöl | Meringues | Coulis



SALZIGE VERSUCHUNG

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

16



HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

SORBET Zitrone | Erdbeere | 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 | Melanie Heiniger | 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

