



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. Die Bären 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

- TOMATENCARPACCIO MIT SCHANGNAUER BÜFFELMOZZARELLA**  17
Basilikumsorbet | Kresse | Parmesanchips | Pinienkerne
 
- FENCHELSALAT**  15
Limettengel | Gepickelte Randen | Orange | Granatapfel
 
- RINDSTATAR VOM «HOLZEN ANGUS»** 25/39
Kräuter | Brioche | Eigelbcreme
     
- SIEDFLEISCH VON BLACK ANGUS AUS AFFOLTERN** 18
Wurzelgemüse | Kresse-Petersiliencreme
  
- GEBEIZTE EBERSECKER FORELLE** 19
Frisée | Gurke | Radiesli | Erbsenprüree
  

SUPPE

- RIESLINGSUPPE**  14
Schnittlauch-Öl | Croutons
   
- CONSOMMÉ VOM RIND** 17
Ravioli vom geschmorten Rind
   



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

KARTOFFELTÄTSCHLI (V) 32
Safran Mayonnaise | Oliven Tapenade | Dukkah Crumble | Kräutersalat



GEBACKENE AUBERGINE (ve) 32
Hummus | Peperoni | Minze



BLUMENKOHL-RISOTTO (V) 32
Gerösteter Blumenkohl | Zitronengel | Zitronenthymian



HAUSGEMACHTE PASTA (V) 32
Spinat | getrocknete Tomaten | Belper Knolle | Rahm



FRISCHKÄSERAVIOLI (V) 34
Tomate | Basilikum | Parmesan Espuma



(V) vegetarisches Gericht

(ve) veganes Gericht



AUS DEM WASSER

HEIMISWILER ZANDERFILET MIT KAPERNSAUCE 46



CONFIERTER SWISS ALPINE LACHS MIT LACHS-ROGEN 49



VON DEN WIESEN

PERLUHN-SUPRÊME MIT KRÄUTER-BUTTER 47



EMMENTALER RINDSFILET MIT JUS 58



GEROLLTES CORDON BLEU VOM KALB MIT KRÄUTER-SAUERRAHM 47



ENTRECÔTE STRINDBERG ART 49



BLACK ANGUS HACKTÄTSCHLI
MIT BBQ-SAUCE UND KRÄUTER-SAUERRAHM 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 Blumenkohl-Risotto | Zitronengel | Zitronenthymian



SÜSSE VERSUCHUNG

VACHERIN 16
Erdbeere | Vanille | Meringues



LAVA CAKE 18
Grill Ananas | Hippe | Sauerrahmglace



CREMESCHNITTE 14
Rahm | Beeren



KARAMELL-CHEESECAKE (ve) 15
Mandel | Beeren



GERÜHRTER BÄREN EISKAFFEE 13
Hausgemachtes Mokka glace | Meringues | Coulis



SALZIGE VERSUCHUNG

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

16



HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

SORBET Zitrone | Erdbeere | Apfel-Melisse | Schokolade | Ananas-Basilikum



GLACE Mokka | Vanille | Salz-Karamel



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

Cyryll Henke | Andreas Wuzella | Eveline Flückiger | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof | Natalie Schmid | Melanie Heiniger | Ben Hamouda | Justyna Kozakiewicz

... Ihre Service-Profis

Laura Bichsel | Alina Lüthi | Anyna Maria Walther

... die lernenden jungen Wilden

Cyryll Hirt | Michal Brokeš | Tobias Levi | Anna Greub | Brigitte Walther | Greg Wedrzyk

Nedko Sashev | Franziska Binde | Lea Näpflin

... die Erfahrenen an Herd & Ofen

Vanessa Heilmann | Ali Jafari

... 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

Kinga Szücs | Heidi Bütschi | Hansruedi Stäger

... Ihre Werterhaltungs-Profis

Pascale Christen

... die lernenden jungen Wilden

Anke Sandor | Ramona Hess | Nadine Niederhauser | Tim Lerch | Daniel Salzmänn | Julia Eder

... Ihre Admin-Profis

Menea Zaugg | Elena Broggi | Elena Blaser

... die lernenden jungen Wilden

