



von der Kunst des Genusses

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 Bedahn*

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

MOSTBRÖCKLI-CARPACCIO

21

Piemonteser Haselnuss-Marinade | Preiselbeer-Gelée | Pilz-Mayo | Nüsslisalat



GRÜNKOHL-CRANBERRYSALAT *(ve)*

15

Trauben | Randen | Nüsse | Cranberry | Balsamico Dressing



NÜSSLISALAT *(v)*

16

Gehacktes Ei | Croûtons

Zusätzlich mit knusprigem Speck

+2



GEBACKENER TOMME *(v)*

19

Mandarinen-Püree | Wintersalat | Mandarinendressing



SUPPE

GERSTENSUPPE *(v)*

14

Zusätzlich mit Mostbröckli

+2



RINDS-CONSOMMÉ

15

Kräuter-Flädli



(v) vegetarisches Gericht

(ve) veganes Gericht



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

RANDEN GNOCHI  32

Parmesan-Espuma | Federkohl Chips | à la crème



SAUERKRAUT-RAVIOLI  32

Geräucherter Tofu | Wirsing | Röstzwiebeln | à la crème



HAUSGEMACHTE TRÜFFEL PASTA  35

Einheimischer Trüffel



WEISSWEIN RISOTTO  29

Lauchstroh | Randen-Chip



GESCHMORTE ALBULA BERGKARTOFFELN 32

„MULBERRY BEAUTY“ 

Berglinsen | geröstetes Wintergemüse | Haselnuss-Jus
Apfel-Zwiebel-Kompott



 vegetarisches Gericht

 veganes Gericht



AUS DEM WASSER

HEIMISWILER ZANDERFILET MIT DIJON-SENF-SAUCE 48



KONFIERTER SAIBLING MIT BEURRE-BLANC-SAUCE 46



VON DEN WIESEN

DUO VON DÜRRENROTHER ENTE AN ORANGEN-JUS 49



RINDSFILET MIT PFEFFERRAHMSAUCE 58



GEROLLTES CORDON BLEU VOM KALB MIT KRÄUTER-MAYO 47



WILDSCHWEIN-TÄTSCHLI MIT PILZRAHMSAUCE 39



RINDS-ENTRECÔTE MIT JUS 52



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



FÜR SIE AM TISCH
ZUBEREITET | TRANCHIERT | FLAMBIERT

CHÂTEAU BRIAND

AB 2 PERSONEN | AM TISCH TRANCHIERT

68 PRO PERSON

1. Gang serviert mit Pommes Frites | Gemüse | Bären-Béarnaise
2. Gang serviert mit Weisswein-Risotto



REHRÜCKEN

AB 2 PERSONEN | AM TISCH TRANCHIERT

69 PRO PERSON

1. Gang serviert mit Randen-Gnocchi
2. Gang serviert mit Weisswein-Risotto



RINDSTATAR VOM «HOLZEN ANGUS»

AM TISCH MARINIERT

25/39 PRO PERSON

90g/180g

Aioli | Brioche | Eigelbcreme | hausgemachtes Essiggemüse



CRÊPES SUZETTE

AM TISCH FLAMIBIERT

23 PRO PERSON

Vanilleglace | Orangensauce | Grand Manier



SÜSSE VERSUCHUNG

BRATAPFEL-PARFAIT

Ragusa Schnitte | Schokoladensauce | Walnusskrokant



16

BAILEYSMOUSSE

Vanilleglace | Hippe | Rahm | Pistazien



17

LEBKUCHEN-CHIA-PANNA COTTA

Zwetschgenkompott | gebrannte Mandeln



15

VERMICELLE

Meringue | Rahm | Früchtegarnitur



14

COUPE NESSELRODE

Vanilleglace | Vermicelles | Meringue | Rahm



15

GERÜHRTER BÄREN EISKAFFEE

Hausgemachtes Mokkaglace | Meringue | Coulis



13

 vegetarisches Gericht

 veganes Gericht



SALZIGE VERSUCHUNG

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



16

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

SORBET Zitrone | Orange | Schokolade | Zwetschge (ve)



GLACE Mokka | Vanille | Zimt (v)



5.50 PRO KUGEL

1.50 RAHMZUSCHLAG

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

(v) vegetarisches Gericht

(ve) veganes Gericht



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

Daniel Salzmann | Eveline Flückiger | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof | Ben Hamouda |
Justyna Kozakiewicz

... Ihre Service-Profs

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

Cyrill Hirt | Michal Brokeš | Anna Greub | Greg Wedrzyk | Franziska Binde | Halyna Vashchuk
... die Erfahrenen an Herd & Ofen

Vanessa Heilmann | Ali Jafari | Jonathan Widmer | Pascal Heiniger
... die lernenden jungen Wilden

Anda Cerdic | Vincenza Mastrangelo | Oksana Nosur
... 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-Profs

Pascale Christen | Noa Bohn | Rongtiwa Saengkham
... die lernenden jungen Wilden

Tim Lerch | Ramona Hess | Nadine Niederhauser | Lisa Moser | Anke Sandor
... Ihre Admin-Profs

Menea Zaugg | Elena Broggi | Elena Blaser | Sarah Shaker | Natalie Schmid
... die lernenden jungen Wilden

