



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 73.00

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

- FRÜHLINGSSALAT** 16
Kirschtomate | Frühlingszwiebeln | Kräutersaitling | Hausdressing



- HAUSGERÄUCHERTER SAIBLING** 19
Meerrettichcrème | Dill-Öl | Gurke

- RINDSTATAR VOM „HOLZEN ANGUS“
AM TISCH MARINIERT** 26/39
Essiggemüse | Oliven | Basilikum | Eigelbcrème

- BURRATA - BÄRLAUCH - FRÜHLINGSGEMÜSE (V)** 18
Junger Lauch | Babyspinat | Baby-Karotte | Schnittlauch

- KOHLRABI - APFEL - SALAT (V)** 17
Frühlingslauch | gebackener Ingwer-Tofu


SUPPE

- BÄRLAUCH - SCHAUMSUPPE (V)** 15
Sauerrahm | Croûtons

- RINDS - CONSOMMÉ** 16
Gemüse-Brunoise | Kräuter-Flädli


(V) vegetarisches Gericht
(V) 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

HAUSGEMACHTE FRÜHLINGS - PASTA (V) 32
Erbsen | Zucchini | Kirschtomaten | Röstzwiebeln



BÄRLAUCHRISOTTO (V) AUF WUNSCH AUCH (ve) 32
Ziegen-Frischkäse | Haselnuss-Crunch | Kerbel



CORNE DE GATTE - PFANNE (ve) 32
Junger Lauch | Karotten | Kräuterjus | getrocknete Tomaten



RAVIOLI AL LIMONE (V) 32
Ricotta | Salbeibutter | Parmesanchips



BRENNESSEL - GNOCCHI (V) 32
Junger Spinat | geröstete Haselnuss | Belper Knolle



GEBRATENER BLUMENKOHL (ve) 32
Berglinsen | Kräuter-Öl | Randen-Schaum



(V) vegetarisches Gericht

(ve) veganes Gericht



AUS DEM WASSER

FORELLE AUS EBERSECKEN AN ZITRONEN - KRÄUTERSCHAUM 44



ZANDER | KAPERN - APFEL - OLIVEN - GREMOLATA
GETROCKNETE TOMATE 47



VON DEN WIESEN

ROULADE VOM WAGYU RIND MIT SPECK | CORNICHONS UND SENF 49



EMMENTALER RINDSFILET AN KRÄUTERJUS 59



CORDON BLEU VOM KALB MIT BÄRLAUCH-MAYO 48



LAMMRACK ROSA GEBRATEN MIT THYMIANJUS 49



KANINCHEN-KEULE AUS DÜRRENROTH
GESCHMORT IM KÜMMELSUD 43



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



CHÂTEAU BRIAND

AB 2 PERSONEN | AM TISCH TRANCHIERT

68 PRO PERSON

1. Gang serviert mit Pommes Frites | Gemüse | Bären-Béarnaise
2. Gang serviert mit Bärlauch-Risotto | Champignon | Baby-Karotte | Lauch



SÜSSE VERSUCHUNG

RHABARBER-VARIATION ^(V) 16
Rhabarber-Kompott | Meringue | Rhabarber-Sorbet | Rhabarber-Coulis



MANDELMILCH - PANNA COTTA ^(Ve) 15
Waldbeeren | Mandelkrokant | Minze



URGROSI'S KAROTTENKUCHEN ^(V) 16
Karotten | Mandeln | Kirsch | mit Sorbet oder Glace nach Wahl



GERÜHRTER BÄREN EISKAFFEE ^(V) 14
Hausgemachtes Mokka glace | Meringue | Coulis



^(V) vegetarisches Gericht

^(Ve) veganes Gericht



SALZIGE VERSUCHUNG

KÄSETELLER (V)

16

MIT KÄSE VON

«DORFKÄSEREI KÄMPFER» | «FROMAGE MAUERHOFER» | «JUMI»



HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

SORBET Zitrone | Rhabarber | Ananas-Basilikum | Erdbeere | Schokolade



GLACE Mokka | Vanille | Salted Caramel



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 | Jean Claude Grand | Eveline Flückiger | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof
Ben Hamouda | Justyna Kozakiewicz | Romain Viguer | Emilia Sliwinski | Rafael Mennig
... Ihre Service-Profis

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

Cyryll Hirt | Michal Brokeš | Anna Lisa Greub | Greg Wedrzyk | Pasquale Maybaum | Thora Rey
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 | Hansruedi Stäger
... Ihre Werterhaltungs-Profis

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

Tim Lerch | Ramona Sommer | Nadine Niederhauser | Lisa Moser | Anke Sandor
... Ihre Admin-Profis

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

