



SIT WÜUKOMME!

«...a däm schönä Fläck Ärde, i däm unberüherte Ort
- hie bi üs ds Dürrenroth.

Hie louft d'Arbeit nid vom Band, hie wird gschaffet
mit vüu Härz und Hang. Nähmet Platz, liget hingere
und löht öich ghörig loh verwöhne.»

Unscheinbar eingebettet in die sanften
Hügellandschaften des Emmentals hält Dürrenroth
für Sie unendlich viel zu entdecken bereit. Das tolle
Miteinander im Dorf erlaubt uns, in unserem
Angebot auf unzählig viele schmackhafte Produkte
aus dem Ort und der näheren Umgebung
zurückgreifen zu dürfen.

«VO DR WEID» - METZGEREI SCHLÜCHTER

Unser Fleisch beziehen wir, wenn immer möglich
von unserer «Dorfmetzg», welche ausschliesslich
Vieh aus der Region verarbeitet.

«MEH AUS NUME CHÄÄS» - KÄSEREI KÄMPFER

Unsere Käse- und Milchprodukte bestehen aus
echtem Dürrenrother Ur-Handwerk und stammen
zum Grossteil aus unserer «Dorfchäsi».

«E LIGU LEHM» - BÄCKEREI LEHMANN

Das knusprig-frische Brot zaubert unser «Dorfbeck»
täglich aus seinem Ofen.

«BROT VOM BUREHOF» - BARBARA SCHÜTZ

Nach alter Landfrauen-Tradition bäckt
Barbara für uns das typische «Burebrot».

«KNACKIG UND FRÜSCH» - AUS DER REGION

Aus dem Albulatal beziehen wir feinste
Bergkartoffeln. Von Simone Wyniger aus Huttwil
und der Familie Gähwiler aus Dürrenroth stammt
der Grossteil an Gemüse, welches bei uns zubereitet
wird.

Schön sit dir bi üs ds Gascht,
danke für öie Bsuech.

*Herzlich-gastlich
Ihre Familie Beduhn*

SONNTAGSKARTE

Am Sonntag darf es ein wenig von allem sein: leicht und unkompliziert auf der Terrasse, klassisch und vertraut im Restaurant oder genussvoll für besondere Momente.

Unsere Küche verbindet Regionalität, Saisonalität und ehrliches Handwerk – mit viel Herz und Freude am Tun.

Sonntagsmenu 3-Gang | CHF 73.00

Möchten Sie Ihr 3-Gänge Bären-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.

HAUPTGÄNGE servieren wir gerne zwischen 11.30 – 18.00 Uhr

FÜR DEN KLEINEN HUNGER & DIE TERASSE

FLAMMKUCHEN «DÜRRENROTH» Speck Lauch Emmentaler Käse	CHF 19.50
FLAMMKUCHEN «FRÜHLING» Getrocknete Tomaten Rucola Emmentaler Lauch	CHF 19.50
RINDSTATAR PIKANT MARINIERT Brioche eingelegtes Gemüse	CHF 39.00
FRÜHLINGSSALAT Blattsalate Pilze Kirschtomaten	CHF 16.00
SALAT-BOWLE «FRÜHLING» Weisse Spargeln Kirschtomaten Blattsalat Frühlingszwiebeln	CHF 20.00
BÄRLAUCH-SCHAUMSUPPE Sauerrahm Croûtons	CHF 15.00

BÄREN KLASSIKER SONNTAGSGENUSS

SCHNIPO Paniertes Schweinsschnitzel Zitrone Saisonales Gemüse Pommes Frites	CHF 28.00
KALBS CORDON BLEU Raclettekäse Pommes Frites Gemüse	CHF 48.00
LAMMRAGOUT Rösti Marktgemüse	CHF 29.00
FORELLE Zitronen-Kräuterschaum Tagliatelle	CHF 38.00
BÄRLAUCH-RISOTTO Ziegenkäse Haselnuss	CHF 32.00
RINDSFILET MIT KRÄUTERBUTTER Saisonales Gemüse Pommes Frites	CHF 58.00

FÜR BESONDERE MOMENTE

EMPFEHLT SICH ALS VORSPEISE

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE Gemüse Kräuteröl	CHF 18.00
SAIBLING Meerrettich Gurke Dill	CHF 19.00

EMPFEHLT SICH ALS HAUPTGANG

ZANDER Kapern – Apfel – Gremolata	CHF 47.00
LAMMRACK Thymianjus Gemüse	CHF 49.00



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.

WUSSTEN SIE SCHON:

25% der produzierten Lebensmittel in der Hotellerie landen im Abfall! Daher bemühen wir uns, die Menge Abfall bestmöglich zu reduzieren.

SÜSSES FINALE

RHABARBER-VARIATION CHF 16.00
Rhabarber-Kompott | Meringue
Zitronen-Gras- Sorbet
Rhabarber-Coulis

COUPE DÄNEMARK CHF 13.00
Warme Schokoladen-Sauce | Rahm

COUPE BÄREN CHF 14.00
Vanille glace | Rahm
warmer Beere coulis

URGROSIS CHF 16.00
KAROTTENKUCHEN
Karotten | Mandeln | Kirsch
mit Sorbet oder Glace nach Wahl

BÄREN EISKAFFEE CHF 14.00
Hausgemachtes Mokka glace
Meringue | Coulis

HAUSGEMACHTE GLACE

- Vanille
- Mocca
- Salted Caramel

HAUSGEMACHTE SORBET

- Apfelmelisse
- Rhabarber
- Zitrone
- Schoggisorbet

CHF 5.50 pro Kugel | CHF 1.50 Rahmzuschlag



APÉRO

PROSECCO „THE ONE “

10 cl | 11.00

APEROL SPRITZ

(Aperol, Prosecco, Sodawasser)

15 cl | 13.50

HUGO

(Holunder, Prosecco, Sodawasser)

15 cl | 13.00

BÄREN SPRITZ

(Crodino, Prosecco, Orangina)

15 cl | 13.50

GESPRITZTER WEISSWEIN

Süß | Sauer

15 cl | 10.00

DÜRRENROTHER NEBEL

(Ingwerer, Botanical Garden Gin, Zitronensaft,
Ginger-Ale)

15 cl | 15.00

MARTINAZZI BITTER

JSOTTA VERMOUTH BIANCO / ROSSO

CYNAR

4 cl | 8.00

BIER

FELDSCHLÖSSCHEN

2dl | 4.30 | 3dl | 4.80 | 5dl | 6.40

APFELWEIN TRÜB VOM FASS MÖHL

3.3dl | 5.50

RIEGELE IPA LIBERTIS 2+3

(Alkoholfrei)

3.3dl | 7.50



BÄREN HAUSWEINE

1 dl | 7.5 dl

CHARDONNAY, WALLIS

8.00 | 52.00

ASSEMBLAGE ROUGE, WALLIS

Pinot Noir | Syrah | Gamay | Merlot | Cornalin

8.50 | 57.00

Für weitere Offenweine dürfen Sie jederzeit
gerne unsere Weinkarte verlangen.

ALKOHOLFREIER APÉRO

BÄREN SPRITZ

(Crodino, Rimuss, Orangina)

15 cl | 11.00

SAN BITTER

10 cl | 5.00

CRODINO

10 cl | 5.00

APFELWEIN TRÜB VOM FASS MÖHL

33 cl | 5.50

JSOTTA SPRIZZ

(Jsotta Bitter, Swiss Roots Tonic Water)

25 cl | 11.50

ALKOHOLFREIE SÄFTE

1 dl | 7.5 dl

WELL HIRSCHBIRNE 2021

Edition Sommelier

6.50 | 39.00

WILD QUITTE 2021

Edition Sommelier

10.50 | 68.00

WILD HEIDELBEERE 2019

Edition Sommelier

12.50 | 84.00

WILD KIRSCHKE 2021

Edition Sommelier

12.50 | 84.00



MINERAL & SOFTDRINKS

0.2 L | 0.3 L | 0.5 L | 1L

BÄRENWASSER MIT/OHNE
KOHLENSÄURE
3.40 | 4.60 | 6.00 | 9.50

COCA-COLA
COLA ZERO
RIVELLA
RIVELLA BLAU
CITRO ELFENLAND
GRAPEFRUIT ELFENLAND
APFELNEKTAR ELFENLAND
ORANGINA ELFENLAND
3.40 | 4.60 | 6.00 | 9.50

HAUSEISTEE
4.50 | 6.00 | 7.00

TOMATENJUS
20 cl | 6.00

ORANGENSAFT
20 cl | 6.00

ALPINESSE TONIC
ALPINESSE BITTER LEMON
ALPINESSE GINGER ALE
20 cl | 5.70

FEVER TREE TONIC
GENTS TONIC
20 cl | 7.00



KAFFEE- KREATIONEN

KAFFEE CRÈME | ESPRESSO
4.80

DOPPELTER ESPRESSO
6.30

ESPRESSO CORRETTO
6.50

CAPPUCCINO
5.30

SCHALE
5.30

KAFFEE- | SCHOGGI-MÉLANGE
6.50

KAFFEE FERTIG | KAFFEE LUZ
6.50

LATTE MACCHIATO
6.30

SCHOGGI | OVOMALTINE
5.30

ICED LATTE MACCHIATO
6.50
mit Aroma +1.50
Aromen: Zimt Sirup | Lebkuchen Sirup



RONNEFELDT-TEE

Schwarzer Tee

DARJEELING SUMMER GOLD
Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.

ENGLISH BREAKFAST
Ein vollmundiger, mittelkräftiger Tee mit prickelndem Flavour aus dem Uva-Distrikt im Osten der Insel.

Schwarzer Tee mit Gewürzmischung

MASALA CHAI
Kräftige Mischung aus Assam und den bekannten exotisch kräftig-scharfen Zutaten.

Aromatisierter schwarzer Tee

EARL GREY
Eine vollaromatische Herbstpflückung komponiert mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte.

Grüner Tee

GREEN DRAGON
Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

Aromatisierter Grüner Tee

MORGENTAU
Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusaroma.

Fusion

REFRESHING MINT
Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.



Kräutertee

WELLNESS

Cooler, vitalisierender Kräutertee mit Rooibos und frisch-frechen Ingredienzen wie Minze und Anis.

AYURVEDA HERB & GINGER

Ein Ayurveda Tee, der seine frische Kraft durch Ingwer, Zitronengras, Süssholz und Zitronenverbene enthält.

BERGKRÄUTER (BIO)

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – frisch, würzig und duftig wie Morgenluft in den Bergen.

Kräutertee

VERVEINE

Die aromatische Verbene entfaltet eine zarte Zitrusnote.

Aromatisierter Kräutertee

ROOIBOS CREAM ORANGE

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen.

Aromatisierter Früchtetee

SWEET BERRIES

Herrlich süsse Beeren ergiessen ihr kraftvolles Aroma über heimische Früchte und verleihen Power.

Becher Tee | 6.00



LIEFERANTEN & DEKLARATION

Insofern auf unserer Karte bei Produkten nicht auf ihre Herkunft ausgewiesen 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.

KÄSE- & MILCHPRODUKTE

Käserei Kämpfer | Dürrenroth
Fromage Mauerhofer | Sumiswald
Jumiversum | Vechigen

FLEISCH & SEINE ERZEUGNISSE

Dorfmetzgerei Schlüchter | Dürrenroth
Hof «Frisch von der Tanne» | Ebersecken
Jumiversum | Vechigen
«Holzen Fleisch» Ennetbürgen
Mérat Viandes & Comestibles | Bern

FISCH

Fideco | Murten
Mérat Viandes & Comestibles | Bern

BROT & BACKWAREN

Lehmann Beck | Dürrenroth
Bauernbrot | Barbara Schütz, Dürrenroth
Bierbrot | Andy Wuzella Eigenproduktion Bären
Glutenfrei geniessen | Barbara Steffen Hünibach
Bäckerei Lienhard | Huttwil
Pistor | Rothenburg

GEMÜSE

Familie Gähwiler | Dürrenroth
Simone Wyniger | Huttwil
Bergkartoffeln aus dem Albulatal
Forster Gemüse | Brittnau

MÜESLI | ZOPF | MEHL

Mühle Kleeb | Rüegsbach

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.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.