



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, sodass 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

BUNTER BLATTSALAT (V)	16
Geröstete Baum- und Cashew-Nüsse Himbeeren Heidelbeer-Dressing	
  	
ZWEIFARBIGE GEMÜSETERRINE (V)	18
Friséesalat	
	
RINDSTATAR VOM „HOLZEN ANGUS“	26/39
Essiggemüse Oliven Basilikum Eigelbcrème	
   	
TOMATEN-MOUSSE UND BURRATA MIT CROSTINI (V)	19
Tomate Burrata Rucola	
  	
MARINIERTER GURKE AUF RANDENSALAT UND ZIEGENFRISCHKÄSE (V)	17
Dill	
 	

SUPPE

RÜEBLI-SCHAUMSUPPE (V)	14
Kerbel Croûtons	
  	
RINDS - CONSOMMÉ	16
Gemüse-Brunoise Schnittlauch	
	

(V) vegetarisches Gericht
(Vg) veganes Gericht



HAUPTGÄNGE

Unsere Hauptgänge werden mit einer fest abgestimmten Beilage serviert.
Diese Kombinationen sind bewusst so gewählt, dass die Gerichte harmonisch, ausgewogen und sorgfältig vorbereitet auf den Teller kommen.

Selbstverständlich bleiben unsere Beilagen flexibel:
Sollten Sie eine Änderung wünschen, passen wir Ihr Gericht nach Möglichkeit gerne individuell an.

Viel Vergnügen!

VEGETARISCH | VEGAN

Alle vegetarischen/veganen Gerichte sind für Sie auch als Vorspeise erhältlich.

HAUSGEMACHTE PASTA (V)	32
Feta Oliven Dörrtomaten	
	
PETERLI-RISOTTO MIT GRILLIERTEN KRÄUTERSAITLINGEN (Ve)	29
Tomaten-Knoblauch-Pesto	
	
RANDEN-GNOCCHI MIT WEISSER BASILIKUMSAUCE (V)	29
	
RANDEN-RISOTTO EMMENTALER KÄSE-CHIP (V)	29
UND FRITTIERTEM RUCOLA	
	
ZUCCHETTI-FLAN AUF SELLERIEPÜREE BROKKOLI (V)	32
AN FRUCHTIGEM GRANATAPFEL-JUS	
	
STEINPILZ-RAVIOLI AN SALBEI-BUTTER (V)	33
	

(V) vegetarisches Gericht

(Ve) veganes Gericht

AUS DEM WASSER

LACHS MEDAILLON UNTER DER DILLHAUBE 48
GURKENGEMÜSE | WILDREISTIMBAL



ZANDER KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN | LIMONENBUTTER 48
SAFRAN-RISOTTO



VON DEN WIESEN

MIT ZIEGENKÄSE UND GETROCKNETEN TOMATEN 42
GEFÜLLTE POULETBRUST «SUPRÊME»
Pepperoni-Rahmsauce | Orangen-Polenta



EMMENTALER RINDSFILET AN KRÄUTERJUS 61
Pommes Frites | Marktgemüse



CORDON BLEU VOM KALB 50
Pommes Frites | Marktgemüse



RINDS-BÄGGLI AN ROTWEINSAUCE 44
Kartoffelstampf | Marktgemüse



GEBRATENES SÖILI-FILET UNTER DER KRÄUTERKRUSTE 42
Cassoulet mit roten und weissen Bohnen | Kartoffelbaumkuchen



GRILLIERTES RINDSENTRECÔTE 52
Kräuterbutter | Süsskartoffel Pommes



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



CHÂTEAU BRIAND

AB 2 PERSONEN | IM RESTAURANT AM TISCH TRANCHIERT

68 PRO PERSON

- 1. Gang serviert mit Pommes Frites | Marktgemüse | Bären-Béarnaise
- 2. Gang serviert mit Peterli-Risotto | Baby-Karotte | Belper Knolle



SÜSSE VERSUCHUNG

CRÈME BRÛLÉE VON WEISSER SCHOKOLADE (V) 16
AN WALDBEERRAGOUT
Süßes Minz-Pesto



FRISCHE BEEREN MIT ZITRONEN-VANILLESABAYON GRATINIERT (V) 14



ERDBEER-TIRAMISU (V) 15
Mandelsplitter | mit Sorbet oder Glace nach Wahl



DUETT VON DER ORANGE (V) 16
Orangen-Crème | Orangen-Minz-Parfait | Frucht-Coulis



GERÜHRTER BÄREN EISKAFFEE (V) 14
Hausgemachtes MokkaGlacé | Meringue | Coulis



(V) vegetarisches Gericht

(Vg) veganes Gericht



SALZIGE VERSUCHUNG

KÄSETELLER (V)

16

MIT KÄSE VON

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



HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

SORBET

Zitrone | Apfelmelisse | Schoggisorbet weiss | Schoggisorbet dunkel |
Erdbeere | Erdbeer-Daiquiri



GLACE

Mokka | Vanille



5.50 PRO KUGEL

1.50 RAHMZUSCHLAG

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

(V) vegetarisches Gericht

(Vg) 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 wenn möglich Schweizer Fisch (Zander= Europa). 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, das 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 | Katja Himmel
... Ihre Service-Profis

Alina Lüthi | Anyna Maria Walther | Eva Bütschi | Jason Schrag
... die lernenden jungen Wilden

Michal Brokeš | Anna Lisa Greub | Alexandru Stefan | Gabor Romhanyi | Thora Rey
Franziska Binde | Halyna Vashchuk
... die Erfahrenen an Herd & Ofen

Ali Jafari | Jonathan Widmer | Pascal Heiniger | Johanna Bärtschi
... die lernenden jungen Wilden

Anda Cerdic | Oksana Nosur | Hadas Medhanie | Veronika Berta-Kovács
...so viele fleissige Hände im Office

Tanja Kobel | Sandra Pereira | Monica Sofia Nogueira | Bianca Geninazzi
Kinga Szücs | Luzia Stöckli | Hansruedi Stäger
... Ihre Werterhaltungs-Profis

Noa Bohn | Rongtiwa Saengkham | Janina Jordi
... die lernenden jungen Wilden

Tim Lerch | Ramona Sommer | Nadine Niederhauser | Menea Zaugg | Natalie Schmid
Antonia Lötscher | Anke Sandor
... Ihre Admin-Profis

Elena Blaser | Sarah Shaker | Leni Nyffenegger
... die lernenden jungen Wilden

