BÄREN
DÜRRENROTH

# MENUVORSCHLÄGE

# DIE KUNST DES GENIESSENS

„Es ist wohl nichts dümmer auf der Welt, als wenn man schlecht zu essen gibt und es besser geben könnte."

Dieses Zitat aus Jeremias Gotthelfs „Ueli der Pächter" ist Leitsatz und Ansporn für die „Bären" - Küche.

In den Menuvorschlägen stehen Traditionelles und Kreatives sowie auch Vegetarisches und Herzhaftes aus regionalen Produkten, welche auf hohem, aber nicht abgehobenem Niveau verarbeitet werden.

Regionalität, Saisonalität und je eine Prise Kreativität und Moderne sollen für Sie genussvoll schmeckbar sein und das Hiersein im „Bären" zu einem kulinarischen Erlebnis machen – eben passend zum Dreiklang aus Gastlichkeit, Genuss und Geschichte.

## KÜCHENTEAM

Unser Küchenteam ist der Tradition ebenso verbunden, wie der Region und sie wissen, dass das Gute oft sehr naheliegt, sie verschliessen sich aber nicht der Vielfalt, die das Kochen zu einer unendlichen Geschichte werden lässt.

# VON DER REGION AUF DEN TELLER

Nach unseren Möglichkeiten bestellen wir die Produkte, welche wir für Sie verarbeiten, aus der REGION. Wir legen hohen Wert darauf Ihnen ein saisonales Gericht zuzubereiten und somit, soweit möglich, die Produkte aus der Schweiz zu beziehen.

## KÄSE & MILCHPRODUKTE – KÄSEREI KÄMPFER DÜRRENROTH

Seit 2001 ist Urs Kämpfer Käsemeister in der Dorfkäserei. Bekannt ist die Käserei unter anderem für Ihren Mammutkäse, welchen Sie in unserem feinen Cordon Bleu wiederfinden.

## FLEISCH – FEINICHOSCHT.CH METZGEREI SCHLÜCHTER DÜRRENROTH

Wir sind in der glücklichen Lage, unser Fleisch hauptsächlich vom «Dorfmetzger» beziehen zu können. Auf dem Emmentaler Apéro finden Sie die köstliche Chnebel- sowie auch die Znüniwurst, welche direkt in unserem Dorf beim Metzger hergestellt wird.

## BAUERNBROT – BARBARA SCHÜTZ DÜRRENROTH

Unsere Brotkörbe sind bestückt mit köstlichem Bauernbrot aus dem Holzofen, welches uns Barbara Schütz jede Woche mit viel Liebe zubereitet.

## MÜHLE KLEEB RÜEGSBACH

Das Korn, welches in der Mühle Kleeb verarbeitet wird, stammt aus Landwirtschaft in unserer Nähe. Es werden ausschliesslich natürliche Rohstoffe verarbeitet, und es werden gesunde und bekömmliche Produkte von bester Qualität produziert. Das Team der Mühle gibt Ihr Wissen gerne weiter und bietet Backkurse für jedermann an. Unser hausgemachter Bären- Speckzopf wird mit viel Liebe aus deren Mehl produziert.

# IHR EVENT – UNSERE PASSION

Suchen Sie einen Anlass zum Feiern, da helfen wir Ihnen gerne einen zu finden. Sei es zur Taufe, Firmenessen, Hochzeit, Geburtstag oder Familienfest, wir sind an Ihrer Seite und Organisieren Ihr Essen. Lassen Sie sich bei einem vereinbarten Besprechungstermin beraten und das Menu entsprechend Ihren Wünschen definieren.

# SPEISEN

## EMMENTALER APÉRO
Möckli vom gereiften Dürrenrother Emmentaler
Chnebel- und Znüniwurst | eingelegtes Gemüse
Hausgemachter Speckzopf
10.50 / Person

## FLAMMKUCHEN VOM STEINOFEN GESCHNITTEN (NACH WAHL)
- Speck | Lauch | Emmentaler Käse
- Saisonal

19.50 / Flammkuchen | Für 3 Personen

## BLÄTTERTEIG FLÛTES GEMISCHT
Von Lehmann Beck
CHF 5.50 / Person

## GEMISCHTE OLIVEN
5.00 / Person

## ANTIPASTI
Schangnauer Büffelmozzarella | Focaccia
5.50 / Person

## GEMÜSESTICKS
Kräuterquark
5.50 / Person

## FEUERRING APÉRO | APÉRO RICHE (JE NACH WETTERLAGE)
Gebackene Blinis | Sauerrahm | Grillgemüse
Forellenfilet auf Kartoffelscheiben
Mini Burger mit geschmolzenen Zwiebeln
Pouletspiesse
Speckpflaumen
Flambierte Rüebli mit Nusserde
Champignons mit Kräuterfrischkäse
Saisonales Süppchen

3 Komponente 18 | 5 Komponente 27 | 7 Komponente 39

# GETRÄNKE

## BÄREN-SPRITZ
Prosecco mit Crodino und Orangina
13.00 | Glas

## BÄREN HAUSWEIN
Walliser Chardonnay | Niklaus Wittwer
52.00 | Flasche

## EISTEEBUFFET
13.00 | Liter

## FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

## HAUSGEMACHTER PUNSCH
13.00 | Liter

## GLÜHWEIN
28.00 | Liter

## GLÜHMOST
21.00 | Liter

# VORSPEISEN

SAISONALER BLATTSALAT 12

GEMISCHTER SALAT 14

ZUSÄTZLICH MIT:

- Raps Croûtons 1
- Kerne 1
- gebratenen Pilzen 2
- gehacktem Ei 2
- heimischem Käse 3
- Trockenfleisch 4
- gebratenem Speck 3

DRESSINGS:

- French
- Hausdressing
- Italienisch
- Saisonales Dressing

RINDSTATAR PIKANT MARINIERT
Eingelegtes Gemüse | Belper Knolle | Brioche 24

RÄUCHERFORELLENTATAR
Gepickelte Gurken | Pumpernickelcrumble | Radieschen 18

AUBERGINENTATAR
Peperoni | Salatnest | Ziegenkäse 16

RÄUCHERLACHS – ZANDER BONBON
Safran | Belugalinsen | Rüebli 19

ZIEGEN-DÖRRTOMATEN-RAVIOLI
Erbse | Parmesan 19

POULET TERRINE
Rüebli | Quinoa aus dem Emmental | Kräuterdip 15

KRÄUTER-FRISCHKÄSE TERRINE
Randen-Carpaccio | Nuss-Crumbles | Safran-Mayo 16

# SUPPEN

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE MIT SPECKSCHAUM 12

TOMATENCREMESUPPE MIT GINRAHM GARTENHOTEL 11

ZUSÄTZLICH MIT:

- Croûtons 1
- Kernen 1

SAISONALE GEMÜSEKRAFTBRÜHE MIT GEMÜSE EINLAGE 11

- Frühling – Spargel-Kartoffel
- Sommer – Tomatenwürfel
- Herbst – Pilze
- Winter – Wurzelgemüse Brunoise

RINDSKRAFTBRÜHE MIT GEMÜSE BRUNOISE 13

ZUSÄTZLICH MIT:

- Eierstich 1.50
- Flädli 2
- Siedfleisch Streifen 3
- Sherry 3
- Cognac 3

# HAUPTGANG
FLEISCH UND FISCH

| | |
|---|---|
| SCHWEINEBRATEN<br>Pflaumenjus mit Vieille Prune | 36 |
| SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL<br>Senfsauce | 42 |
| RINDSFILET<br>Chimichurri | 57 |
| RINDSCHMORBRATEN | 39 |
| AUCH IM DUO MIT ANDEREM FLEISCH MÖGLICH | auf Anfrage |
| KALBSTAFELSPITZ<br>Meerrettichsauce | 39 |
| KALBSRÜCKEN MIT KRÄUTERN<br>Pilz-Rahmsauce | 57 |
| RINDSBÄCKLI GESCHMORT<br>Rotweinsauce | 38 |
| FREILAND POULETBRÜSTCHEN SUPRÊME<br>Dörrtomatensauce | 42 |
| KALBS CORDON BLEU | 48 |

## BEILAGEN

- Kartoffelstampf
- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- Gemüsereis
- Spätzli
- Polenta-Triangel
- Dürrenrother Safran-Dinkel

## GEMÜSEBEILAGE

- Saisonales Gemüse
- Wurzelgemüse
- Ofentomaten
- Gegrilltes Gemüse

SÜSSES

# EMMENTALER DESSERTBUFFET

(ab 25 Personen)

Zum Zusammenstellen nach Vorlieben:

- Waldbeerenmousse
- Karamellköpfli
- Tiramisu
- Brownies
- Nidlechueche
- Meringues
- Cremeschnitte
- Panna Cotta
- Schokoladenmousse
- Apfelküchlein mit Vanillesauce
- Baileys Creme Brûlée

3 Komponente 12 | 5 Komponente 18 | 8 Komponente 24

# ALS TELLERDESSERT

EISKAFFEE [3]
Moccacoulis | Meringue | Glace 13

MERINGUES
Rahm | Vanilleglace | Früchte 12

SCHOKOVARIATION
Sorbet | Kuchen | Mousse 18

BAILEYS CREME BRÛLÉE
Sorbet | Früchte 15

WINDBEUTEL
Creme Patisserie | Früchte | Glace 16

MERINGUEPARFAIT
Kompott | Pistazien | Hippe 14

COUPE DÄNEMARK
Vanilleglace | Rahm | Schokoladensauce 12

# TORTE

Preis auf Anfrage

# CANDYBAR

Skittles | Smarties | Haribos | gebrannte Nüsse | Marshmallows | Lollis...
150.00

# FRÜHSTÜCK

## REGIONALES FRÜHSTÜCKSBUFFET

Butter | hausgemachte Konfi | Birchermüesli
Flocken und Müesli der Mühle Kleeb in Rüegsbach
Dürrenrother Aufschnitt | Käse- & Joghurtspezialitäten
Obstsalat | Brot | Zopf | Gipfeli
Kaffee | Milch | verschiedene Teesorten | Fruchtsäfte
Rührei | Räucherlachs

32 pro Person

## ALS BRUNCH ZU ERWEITERN MIT:

| | |
|---|---|
| Rösti \| Chipolata | 6 |
| Warme Buurehamme | 6 |
| Süssgebäck | 5 |
| Weisswürste & süsser Senf | 5 |

FRÜHSTÜCK

# RUND UM IHR FEST

WISSENSWERTES

## BEAMER & LEINWAND
CHF 50.00

## DEKORATION
Weisse Tischdecken, Servietten und Teelichter inklusive.
Pro Tisch stellen wir 2 – 3 Menükarten kostenlos zur Verfügung.
Kerzenständer und Kerzen auf Anfrage (kostenpflichtig).

## FEUERWERK
Bei uns ist ein Feuerwerk, fliegende Kerzen und Wunderstöcke nicht möglich.

## GESCHENKTISCH
Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie im Raum einen zusätzlichen Geschenktisch wünschen.

## HOCHZEITSTORTE
Die mitgebrachte Hochzeitstorte Ihres Lieblings-Confiseurs servieren wir gerne mit einem Servicegeld von CHF 5.50 pro Person.

## INFORMATIONEN
Bitte informieren Sie uns über den genauen Ablauf Ihrer Feier, damit wir mit Ihnen zusammen den Zeitplan gestalten können.

## MUSIK
Ab 23:00 Uhr muss die Musik stark bassreduziert sein (max. 80 DB im Bereich vom Buffet) und die Fenster müssen komplett geschlossen sein.
Bei Band akzeptieren wir maximal 2-Mann-Band. Im Saal steht ein Flügel gratis zur Verfügung.
Verstärker und Boxen sind nicht vorhanden.

## GEWÖLBEKELLER
Für CHF 300.00 können Sie unseren Gewölbekeller im Gästehaus Kreuz mieten, um Ihre Feier harmonisch zu beenden.
Auch da bitten wir die Nachtruhe unserer Gäste zu beachten und die Musiklaustärke entsprechend anzupassen.

## NACHBARN
Ab 22.00 Uhr bitten wir, auf die Nachtruhe unserer Nachbarn und Hotelgäste Rücksicht zu nehmen und die Gespräche im Aussenbereich dementsprechend anzupassen.

## NACHTZUSCHLAG
Ab 00.30 Uhr verrechnen wir pro Stunde CHF 200.00.

## NACHSERVICE
CHF 10.00 pro Person

## ORGANISATION
Vereinbaren Sie vor dem Fest einen Besprechungstermin mit uns, damit wir die genaue Planung Ihrer Feier mit Ihnen absprechen können.

## PARKPLÄTZE
ca. 20 Plätze in der Tiefgarage für Gäste, die im Hotel übernachten | ca. 20 Plätze 150m linkerhand vom Dorfplatz Richtung Chipfhalle.
Die Parkplätze vor dem Bären sind kostenpflichtig.
Bei Anreise mit einem Car bitten wir vorgängig um Info. Wir bitten Sie, den Car am Bahnhof Dürrenroth zu parkieren. Gerne lassen wir Ihnen die separate Anfahrtsskizze zukommen.

## SPIRITUOSEN
Informieren Sie uns, ob Ihre Gäste Spirituosen auf Ihre Kosten bestellen dürfen oder ob sie diese selber bezahlen sollen.

## STUHLHUSSEN
Gerne organisieren wir Ihnen auf Wunsch Stuhlhussen für Ihr besonderes Fest in unserem Saal «Belle Epoque». (Preis je nach Hussenwahl)

## TISCHE IM SAAL «BELLE EPOQUE»
• Runde Tische: Ø 160 cm für 8 Personen | Ø 200 cm für 10 Personen
• Anordnung der viereckigen Tische: U-Form | Block | Einzeltische

## TISCHPLAN
Stellen Sie uns Ihren Tischplan eine Woche vor Ihrer Hochzeitsfeier zu.

## UNVORHERGESEHENES
Taucht während der Feier Unvorhergesehenes auf, suchen wir mit Ihnen nach Möglichkeit eine Lösung.

## VEGETARIER
Melden Sie uns bitte eine Woche vor der Feier die Anzahl
Vegetarier | Veganer | Allergiker unter Ihren Gästen.

## WEIN
Wenn Sie den Wein oder die Spirituosen selber
Mitbringen möchten, berechnen wir ein Zapfengeld:
• CHF 35.00 pro Flasche Wein 0.75l | • CHF 70.00 pro Flasche Spirituosen 0.70l

## ZIMMER
Für Bankett-Gesellschaften stellen wir Ihnen bei Bedarf ein Zimmerkontingent von bis zu 8 Zimmern zum Gruppen-Tarif zur Verfügung.
Bei Hochzeiten gilt dieselbe Regelung – zusätzlich steht dem Brautpaar die Rosen-Suite zur Verfügung. Diese wird ab einer Gesellschaftsgrösse von 40 Personen offeriert.

# KONTAKTE

## BLÜTENHANDWERK
Anita Wicki
Stadthausstrasse 8
4950 Huttwil
062 962 37 22
info@blueten-handwerk.ch
www.blueten-handwerk.ch

Sie sind frei in der Dekoration des Saals.

## BÄCKEREI-CONFISERIE-GLACERIE LIENHART
Brunnenplatz 12
4950 Huttwil
062 962 10 79
info@baeckerei-lienhart.ch
www.baeckerei-lienhart.ch

## FEUER- UND REITKUNST ALLEGRIA
Raffael Nyffenegger
Feuer- und Reitkunst Allegria
Lehnweg 34
4704 Niederbipp
info@feuerundreitkunst.ch
www.feuerundreitkunst.ch

## ZAUBERER
Mike Morgana
056 470 90 80
info@mike-morgana.ch
www.mike-morgana.ch

## FOTOBOX
Patrice Grünig
Hauptstrasse 13
4628 Wolfwil SO
079 927 32 39
www.hochzeitsfotograf-mittelland.ch
CHF 395.00 – Verfügbarkeit auf Anfrage

## ZEREMONIELEITERIN & TRAUREDNERIN
Helen Pfaff
078 695 64 80
info@helenpfaff.ch
www.helenpfaff.ch

# TRADITIONELLES UND IHRE WÜNSCHE

Unser Küchen Teamkocht gerne Gerichte wie ganze Braten, Château Briand oder auch einen ganzen Fisch nach Ihren Wünschen.

# WEINE AUS DEM HISTORISCHEN WEINKELLER

Ein ebenso einmaliger wie eindrücklicher Ort: der historische Gewölbekeller unter dem Bären.
Vom ersten Schluck bis zum „Verre d'adieu" lagern dort besondere Köstlichkeiten aus der weiten Weinwelt Europas für Sie.
Gerne übergeben wir Ihnen unsere aktuelle Weinkarte, können aber auch Ihren Lieblingswein organisieren.

Herzlich-gastlich
Ihre Familie Bedcuhn

Schön, dürfen wir Sie als unseren Gast bei uns haben.