BÄREN
DÜRRENROTH

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 Bechtler

P.S.: Lassen Sie es uns wissen, wenn es etwas gibt, dass Ihr Hiersein noch angenehmer werden lässt, sodass keine kulinarischen Wünsche unerfüllt bleiben.

BÄREN
DÜRRENROTH

GENUSSMENU

Tag für Tag verwöhnen wir Sie mit unserem tagesaktuellen 3-Gänge Bären-Menü, welches wir Ihnen gerne separat präsentieren.

3-GANG-MENU | CHF 75.00

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.

BÄREN
DÜRRENROTH

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT (v) — 16
Gehacktes Ei | Croûtons
Zusätzlich mit knusprigem Speck — +2

RINDSTATAR VOM „HOLZEN ANGUS“ — 25/39
Aioli | Brioche | Eigelb-Crème | hausgemachte Essiggemüse

HIRSCH-CARPACCIO — 24
Rucola | Hobelkäse | Walnuss-Crunch | Preiselbeer-Dressing

WILDTERRINE VOM HEIMISCHEN WILD — 22
Preiselbeer-Gelee | Wacholderrahm

VARIATION VON DER RANDE (ve) — 17
Dreierlei von der Rande| Orangenfilet | Mandel-Crème

HERBSTLICHER SALAT (ve) — 16
Federkohl | Trauben | gepickelter Kürbis | Baumnüsse

SUPPE

KÜRBIS-KOKOSSUPPE (ve) — 14
Kürbiskerne | Kürbiskernöl

WILD-CONSOMMÉ — 16
Pilz-Ravioli | Liebstöckel

(v) vegetarisches Gericht
(ve) veganes Gericht

BÄREN
DÜRRENROTH

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.

HERBSTTELLER (v) 33
Marroni | Rotkraut | Rosenkohl | Rotwein-Birne | Preiselbeeren | Spätzli

PILZ-RISOTTO (v) oder (ve) 29
Topinambur-Chips | Hauskäsemischung

HERBST-PASTA (v) oder (ve) 32
Kürbis | Schwarzwurzel | Belper Knolle

KÜRBIS-GNOCCHI (v) 29
Emmentaler Käse-Chip | Salbei-Butter | Baumnuss-Pesto

GEFÜLLTE MULBERRY-BERGKARTOFFEL (ve) 29
Geräucherte Auberginen-Crème | Sesam-Kruste | Hokkaido-Kürbisgemüse

(v) vegetarisches Gericht
(ve) veganes Gericht

BÄREN
DÜRRENROTH

AUS DEM WASSER

LACHSFORELLE 47
Dijon-Senfrahmsauce | Weisswein-Risotto | Brokkoli



FORELLENFILET MIT BEURRE BLANC
Albula Bergkartoffel-Stampf (Désirée) | Krautstiel 48



VON DEN WIESEN

HIRSCH-GESCHNETZELTES 58
Herbstgemüse | Albula Bergkartoffel-Gratin



EMMENTALER RINDSFILET 61
Aronia-Jus | Pilz-Risotto | Marktgemüse



CORDON BLEU VOM KALB 50
Pommes Frites | Marktgemüse



REH-SCHNITZEL VOM RÜCKEN 47
Wildrahm-Sauce | Herbstgemüse | Spätzli



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

BÄREN
DÜRRENROTH

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 Pilz-Risotto | Topinambur-Chips



REHRÜCKEN

AB 2 PERSONEN | IM RESTAURANT AM TISCH TRANCHIERT 72 PRO PERSON

1. Gang serviert mit Rotkraut | Rosenkohl | Spätzli
2. Gang serviert mit Pilz-Risotto | Topinambur-Chips



BÄREN
DÜRRENROTH

SÜSSE VERSUCHUNG

MARRONI-CRÈME-BRÛLÉE (v) 16
Birnen-Ragout & - Sorbet | Haselnuss-Krokant



VERMICELLES (v) 14
Meringue | Rahm | Früchtegarnitur



COUPE NESSELRODE (v) 16
Vanilleglace | Vermicelles | Meringue | Rahm | Früchtegarnitur



SCHOKOLADEN-NUSS-KUCHEN (ve) 15
Schokoladensorbet | Walnusscreme



GERÜHRTER BÄREN EISKAFFEE (v) 14
Hausgemachtes Mokkaglace | Meringue | Coulis



(v) vegetarisches Gericht
(ve) veganes Gericht

BÄREN
DÜRRENROTH

SALZIGE VERSUCHUNG

KÄSETELLER (v) 16
MIT KÄSE VON
«DORFKÄSEREI KÄMPFER» | «FROMAGE MAUERHOFER» | «JUMI»

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

SORBET Zitrone | Kürbis | Zwetschge | Schokolade weiss | Schokolade dunkel

GLACE Mokka | Vanille | Zimt

5.50 PRO KUGEL

1.50 RAHMZUSCHLAG

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

(v) vegetarisches Gericht
(ve) veganes Gericht

BÄREN
DÜRRENROTH

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.

BÄREN
DÜRRENROTH

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

BÄREN
DÜRRENROTH

DAS TEAM

Daniel Salzmann | Jean Claude Grand | Eveline Flückiger | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof
Ben Hamouda | Melanie Bernhard | 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