BÄREN
DÜRRENROTH

SIT WÜUKOMME!

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

BÄREN
DÜRRENROTH

MITTAGSMENU

HAUPTGÄNGE servieren wir gerne zwischen
11.30 – 13.45 Uhr

2-GANG MENU
(Wahl zwischen Suppe oder Salat)

«EIFACH FISCH»	CHF 38.00
«EIFACH KLASSISCH»	CHF 52.00
«EIFACH GUET»	CHF 33.00
«EIFACH LECKER»	CHF 38.00
«EIFACH HEIMISCH»	CHF 39.00
«VEGETARISCH»	CHF 31.00

TAGESSUPPE CHF 8.50

SALAT CHF 7.50
Bären-Salat

***

«EIFACH FISCH» CHF 33.00
Zander
Safran-Risotto

«EIFACH KLASSISCH» CHF 47.00
Rinds-Stroganoff
Reis | Marktgemüse

«EIFACH GUET» CHF 28.00
Shepherd's Pie
Bergkartoffel-Stock | Brokkoli

«EIFACH LECKER» CHF 33.00
Leberli geschnetzelt
vom Wagyu-Rind aus Eriswil
Rösti | Marktgemüse

«EIFACH HEIMISCH» CHF 34.00
Dürrenrother Lammhaxe
Albula-Kartoffelstock | Marktgemüse

«VEGETARISCH» CHF 26.00
Ricotta-Spinat Torellini
Getrocknete Tomaten | Tomatenpesto |
Gratinierter Burrata

SPEZIALANGEBOT

Unsere Servicemitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft.

BÄREN
DÜRRENROTH

KLASSIKER

HAUPTGÄNGE servieren wir gerne zwischen
11.30 – 13.45 Uhr

RINDSTATAR PIKANT MARINIERT

Brioche | eingelegtes Gemüse
Vorspeise Portion CHF 25.00
Hauptgang Portion CHF 39.00

SCHNIPO CHF 28.00

Paniertes Schweinsschnitzel | Zitrone
Saisonales Gemüse | Pommes Frites

RINDSFILET MIT KRÄUTERBUTTER

Saisonales Gemüse | Pommes Frites CHF 61.00

CORDON BLEU VOM KALB

Saisonales Gemüse
Pommes Frites | Zitrone CHF 50.00

WILD

AUS DEM HEIMISCHEN WALD

REHSCHNITZEL CHF 47.00

Wildrahmsauce | Herbstgemüse
Spätzli

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.

BÄREN
DÜRRENROTH

KNACKIG & KNUSPRIG

«KLEINE GERICHTE» 11.30 – 22.00 Uhr

BÄREN SALAT — CHF 7.50
Kleiner Beilagen-Salat
Hausdressing

SALAT-BOWLE «HERBST» — CHF 20.00
Randenwürfel | Kürbis | Trauben | Nüsse
Blattsalat

«EIFACH SUPPE»
Suppe nach Tagesangebot — CHF 8.50
Grosse Portion — CHF 14.00

SCHNIPO — CHF 28.00
Paniertes Schweinsschnitzel | Zitrone
Saisonales Gemüse | Pommes Frites

FLAMMKUCHEN «DÜRRENROTH» — CHF 19.50
Speck | Lauch | Emmentaler Käse

FLAMMKUCHEN «GARTENFENSTER» — CHF 19.50
Getrocknete Tomaten | Rucola
Emmentaler | Lauch

RINDSTATAR PIKANT MARINIERT
Brioche | eingelegtes Gemüse
Vorspeise Portion — CHF 25.00
Hauptgang Portion — CHF 39.00

ZUM SCHNOUSE

ROTHER PLÄTTLI
Chnebelwurst | Znüniwurst | Emmentaler Käse
rezent | Heumilchkäse | Trockenfleisch
gepickeltes Gemüse | Rohessspeck — CHF 24.50

Wenn’s mehr sein darf oder auch einzeln

- Rezente Käse Möckli 70g — CHF 6.00
- Trockentomate 40g — CHF 6.00
- Oliven 40g — CHF 6.00
- Chnebelwurst 40g — CHF 6.00
- Apérostangen 5 Stk. — CHF 6.00

BÄREN
DÜRRENROTH

SÜSSES

SÜSSES MINI — CHF 4.50
Eine wechselnde Auswahl kleiner
Dessertkreationen im Weckglas.
Wählen Sie Ihren Favoriten am Tisch.

HAUSGEMACHTER KUCHEN — CHF 5.50

GENUSSPACKAGE URS HECHT
2cl Pflaumenlikör mit Streuselkuchen — CHF 12.50

HAUSGEMACHTE MERINGUE
Meringue | Rahm | Vanilleglace — CHF 12.00

ZWETSCHGEN «LISI» — CHF 14.00
Vanilleglace | Rahm
Zwetschgen Kompott

BÄREN EISKAFFEE
Mokkaglace | Meringue
Mokkacoulis | Rahm — CHF 14.00

COUPE DÄNEMARK
Vanilleglace | Rahm | Schoggi Sauce — CHF 13.00

VERMICELLE
Vermicelle | Rahm | Meringue — CHF 14.00

COUPE NESSELRODE
Vermicelle | Rahm | Meringue
Vanilleglace — CHF 15.50

HAUSGEMACHTE GLACE
- Vanille
- Mocca
- Zimt

HAUSGEMACHTE SORBET
- Zitrone
- Schoggisorbet weiss
- Schoggisorbet dunkel
- Kürbis
- Erdbeere

CHF 5.50 pro Kugel | CHF 1.50 Rahmzuschlag

BÄREN
DÜRRENROTH

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

S’BÄRE HUUS BIER VOM FASS
Naturtrübes Bier mit karamellisiertem Malz gebraut und mit fruchtigen Aromahopfen kalt gehopft.
2 dl | 4.60
3 dl | 5.90
5 dl | 7.40

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

GINGER BEER BY KANDT
(Alkoholfrei)
2dl Preis | 5.00

BÄREN
DÜRRENROTH

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 KIRSCHE 2021
Edition Sommelier
12.50 | 84.00

BÄREN
DÜRRENROTH

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

BÄREN
DÜRRENROTH

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

BÄREN
DÜRRENROTH

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.

BÄREN
DÜRRENROTH

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

BÄREN
DÜRRENROTH

LIEFERANTEN & DEKLARTION

Sofern 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, was Ihren Aufenthalt 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.