

L'art de savourer

« Rien n'est, sans doute, plus sot dans le monde que de servir quelque chose de mauvais à manger, alors que l'on pourrait offrir quelque chose de meilleur. »

Cette citation de Jeremias Gotthelfs « Ueli, le locataire » est le fil rouge et le stimulant de la cuisine du « Bären ». La tradition et les produits de la région inspirent les choix de Torsten Bolz, le chef de cuisine. Il sait que les bonnes choses se trouvent souvent à proximité, bien qu'il reste ouvert à d'autres impulsions ; afin d'offrir une cuisine sans frontière.

La région, les saisons et une pincée de créativité et de modernité pour vous permettre de faire le plein de plaisir, ici au « Bären », lors d'une expérience culinaire particulière. L'hospitalité, le plaisir et l'histoire sont les guides de notre philosophie.

*Herzlich-gastlich
Ihre Familie Beduhn*

P.S. : Faites-nous savoir s'il y a quelque chose, qui pourrait rendre votre passage plus agréable. Si vous avez des allergies nous vous prions de nous informer. Nos employés peuvent vous donner notre carte des mets spéciale pour les personnes allergique.



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

swiss
historic
hotels


ROMANTIK
HOTEL


Garten Hotels
Zeit für mich und mehr

Menu du jour

Le soir venu, à l'heure du dîner, dégustez notre menu du jour.

Menu à trois plats | CHF 70

Et si l'envie vous prend de vous laisser choyer, notre team vous vous proposez avec plaisir plusieurs plats pour votre menu préféré.



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Menu du jour

Entrées

Salade de printemps (V) Carpacchio de fenouil vinaigrette au miel et citron graines de sésame noir	13
Ail sauvage Savarin fromage frais rhubarbe	14
Tatare de boeuf Marinade relevée brioche légumes marinés	24 / 38
Boulettes avec du bœuf braisé Blettes	14
Crème à l'aubergine Saumon pesto	13

Végétarien/Végan

Strudel au quinoa et aux blettes (V) Champignons babeurre oignons rouges confits	28
Curry de patate douce et pois chiche (Végan) seitan broccoli	28

(V) plats végétariens



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Entrées

de l'eau

Black Tiger 46
Strudel au quinoa et aux blettes | champignons | oignons rouges confits

des prés

Filet de boeuf 55
Polenta cuite au four | légumes méditerranés | morilles

Jarret d'agneau 44
Topinambour | haricots blancs | olives

Cordon Bleu de veau 44
Frites | légumes | fromage mammoth

Viande de veau bouillie 37
Corne de Gâtes | légumes de printemps
relish aux pommes - à l'estragon et aux noix d'arbre

à partir de 2 personnes

par personne 65

Châteaubriand

En premier plat servi avec amande croquette | légumes méditerranés | morilles
En deuxième plat servi avec corne de Gâtes | légumes de printemps |
relish aux pommes - à l'estragon et aux noix d'arbre



Douceurs

Cercle croustillant Parfait du miel et noix banane raisins	12
Fromage à la crème Tartelette rhubarbe aspérités	13
Fondant au chocolat (20 minutes) Sorbet cacahuète	14
Café glacé «Bären» mocca meringue	11
Sélection de fromage de « Kämpfer & Jumi »	14

Glaces & sorbets faites maison

SORBET | citron | fraise | ananas-basilic | mangue
GLACE | cookie | vanille | mocca | crème fleurette

4 par boule

Les prix s'entendent avec la taxe sur la valeur ajoutée.



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Douceurs

Déclaration

Si les informations concernant la provenance de produit de cette carte, ils sont à 100% d'origine Suisse, nous commandons selon les possibilités de la REGION.

Nos fournisseurs:

fromages & produits laitiers
viandes & ses produits

fromagerie Kämpfer Dürrenroth | Jumi.lu
Feinichoscht Schlüchter à Dürrenroth
ferme « Frisch von der Tanne » | Jumi.lu
«Holzen Fleisch» à Ennetbürgen

boulangerie
pain paysan
légume

Lehmann boulangerie à Dürrenroth
Barbara Schütz de Meibach
Forster Gemüse AG | Simone Wyniger
pommes de terre des alpes à Albulatal

müesli & farine
comestibles
Provenance

Mühle Kleeb à Rüegsbach
Fideco à Morat | Bieri AG
Bœuf, porc, veau : Suisse | Saumon : Suisse
Agneau : Suisse | Black Tiger : Vietnam

L'équipe :

Thilo von Zameck | Petra Baumgartner | Andreas Wuzella | Eveline Flückiger
Kamilla Ballo | Martin Baranek | Svenja Lehmeier

... *Les professionnels au service*

Patrick Wiedmer | Maurice Loher | Fabiola Küng

... *les apprentis en furie*

Torsten Bolz | Marcel Grossenbacher | Nicolas Glanzmann | Eric Beddig

Dennis Soletti | Michelle Jörg | Maximilian Deutsch

... *les connaisseurs du four et du poêle*

L'équipe d'administration:

Christa Mollet | Nadine Niederhauser | Selina Hess | Ramona Hess | Elena Dumler



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.