

# 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  
13.50

## FLAMMKUCHEN VOM STEINOFEN (NACH WAHL)

- Speck | Lauch | Käse
  - Rauchlachs | Cherry Tomaten | Kresse
- 19

## ANTIPASTI

Schangnauer Büffelmozzarella | Focaccia  
10.50

## GEMÜSESPIESSE

Kräuterquark | Blätterteig-Crissini  
8.50

## FEUERRING APÉRO | APÉRO RICHE (JE NACH WETTERLAGE)

Gebackene Blinis | Sauerrahm | Grillgemüse  
Marinierter Schweinebauch  
Forellenfilet im Strudelteig  
Mini Burger mit geschmolzenen Zwiebeln  
Pouletspiesse Tiryaki  
Champignons mit Kräuterfrischkäse  
Saisonales Süsspchen

3 Komponente 15 | 5 Komponente 23 | 7 Komponente 32



# GETRÄNKE

## HAUS-APÉRO

Dürrenrother Johannisbeerschaumwein

10.50 | Glas

51.00 | Flasche

## BÄREN-SPRITZ

Prosecco mit Crodino und Orangina

13.00 | Glas

## BÄREN HAUSWEIN

Walliser Chardonnay | Niklaus Wittwer

49.00 | Flasche

## EISTEEBUFFET

13.00 | Liter

## HAUSGEMACHTER PUNCH

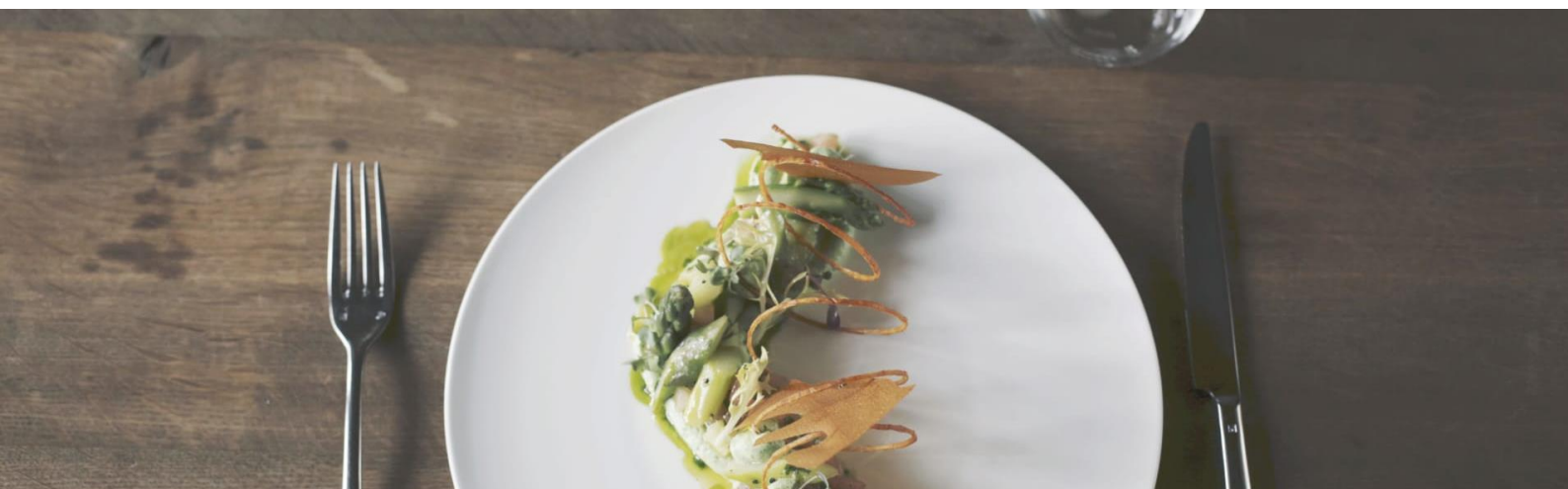
für die kalte Jahreszeit

13.00 | Liter



# VORSPESIEN

SAISONALER BLATTSALAT	12
GEMISCHTER SALAT	14
ZUSÄTZLICH MIT:	
▪ Raps Croûtons	1
▪ Kerne	1
▪ gebratenen Pilze	2
▪ gehacktem Ei	2
▪ heimischer Käse	3
▪ Trockenfleisch	4
▪ Riesencrevetten (3 Stk)	6
DRESSINGS:	
▪ French	
▪ Hausdressing	
▪ Italienisch	
▪ Saisonales Dressing	
RINDSTATAR PIKANT MARINIERT Essiggemüse   Belperknolle   Brioche	24
RÄUCHERFORELLENTATAR Gurken - Quitten Chutney   Pumpernickelcrumble	18
AUBERGINENTATAR Melonenketchup   Peperoni   Salatnest	16
RÄUCHERLACHS - ZANDER BONBON Safran   Belugalinsen   Rüeбли	19
TOMATEN-RUCCOLA RAVIOLI Ricotta   Erbse   Parmesan	18
WIRZROULADE AUF EBLYSALAT Dürrenrother Waldpilze   Kartoffel   Pinienkerne	16
POULETPRALINE Peperoni   Quinoa aus dem Emmental   Kräuter dip	14
FISCHKROKETTEN Saisonales Chutney   Salatnest   Balsamicoperlen	17



# SUPPEN

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE MIT SPECKJAM-TARTELETTES 13

TOMATENCREMESUPPE MIT GINRAHM 11

ZUSÄTZLICH MIT:

- Croûtons 1
- Kernen 1
- Saisonale Ravioli als Einlage 3

SAISONALE GEMÜSEKRAFTBRÜHE MIT GEMÜSE BRUNOISE 11

- Frühling – Spargel
- Sommer – Tomate
- Herbst – Kräuter
- Winter – Wurzelgemüse

RINDSKRAFTBRÜHE MIT GEMÜSE BRUNOISE 13

ZUSÄTZLICH MIT:

- Eierstich 1.50
- Flädli 2
- Brätkügeli 3
- Sherry (nicht zu empfehlen in der Gemüsebrühe) 3
- Cognac (nicht zu empfehlen in der Gemüsebrühe) 3



SCHWEINEBRATEN Dörrtomaten   Kirschen   Portweinjus	36
SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL AN SENFSAUCE	42
RINDSFILET MIT KRÄUTERÖL	57
RINDSCHMORBRATEN AUCH IM DUO MÖGLICH	38 Preis auf Anfrage
KALBSTAFELSPITZ AN MEERRETTICHSAUCE	39
KALBSRÜCKEN IM KRÄUTERMANTEL	57
RINDSKOPFBÄCKLI	38
MAISPOULARDE	42
KALBS CORDON BLEU	48

#### BEILAGEN

- Bergkartoffelstampf
- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- Gemüsereis
- Kräuternudeln

#### GEMÜSEBEILAGE

- Saisonales Gemüse
- Wurzelgemüse
- Ofentomaten
- Zuchetti-Oliven Ragout
- Gegrilltes Gemüse

#### SAUCEN

- Jus
- Rahmsauce
- Chimmi Churri
- Pilzrahmsauce
- Calvadossauce
- Majoransauce
- Rotweinsauce

FLEISCH UND FISCH

# HAUPTGANG



# EMMENTALER DESSERTBUFFET

(ab 25 Personen)

Zum Zusammenstellen nach Vorlieben:

- Waldbeerenmousse
- Karamellköpfl
- Tiramisu
- Brownies
- Nidlechueche
- Meringue
- Cremeschnitte
- Panna Cotta
- Schokoladenmousse
- Apfelküchlein
- Bailey Creme Brûlée

3 Komponente 12 | 5 Komponente 18 | 8 Komponente 24

# SÜSSES

## ALS TELLERDESSERT

KAFFEE <sup>3</sup> Moccacoulis   Meringue   Glace	13
MERINGUE Rahm   Vanilleglace   Früchte	12
SCHOKOVARIATION Sorbet   Lavacake   Sponge	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 | Jelly Beans | Smarties | Haribos | Traubenzucker | gebrannte Nüsse | Tutti Frutti  
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

28 pro Person

## ALS BRUNCH ZU ERWEITERN MIT:

Räucherlachs	6
Röstigaletten   Rührei   Chipolata	7.50
Warme Buurehamme	6
Crevetten Cocktail	6
Süssgebäck	5
Weisswürste & süsser Senf	3.50

# FRÜHSTÜCK



# RUND UM IHR FEST

**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.

## FOTOBOX

CHF 299.00

## 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 Musikaustärke entsprechend anzupassen.

## NACHBARN

Ab 22.00 Uhr bitten wir, auf die Nachtruhe unserer Nachbarn und Hotelgäste Rücksicht zu nehmen.

## 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  
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.

WISSENSWERTES



## **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 Stuhlhusen für Ihr besonderes Fest in unserem Saal «Belle Epoque». (Preis je nach Hussewahl)

## **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**

Bei Bankett-Gesellschaften können wir für die mögliche Übernachtung ein Zimmerkontingent von bis zu 8 Zimmern im Gruppen-Tarif zur Verfügung stellen.



## BLUMENINSEL HUTTWIL

Monika & Simon Ingold  
Fiechtenstrasse 5  
4950 Huttwil  
062 962 12 47  
info@blumeninsel.ch  
www.blumeninsel.ch

Sie sind frei in der Dekoration des Saals.  
Wir empfehlen den Partner des Bären Dürrenroth  
mit seinem begnadeten FloristInnen-Team:

## JENNY'S CAKES

Weierweg 23  
3053 Münchenbuchsee  
079 814 59 89  
info@jennyscakes.ch  
www.jennyscakes.ch

Jenny bereitet individuelle Cupcakes und Torten für jeden Anlass zu,  
ob zum Geburtstag, zur Hochzeit oder Taufe.

## 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

# KONTAKTE



# TRADITIONELLES UND IHRE WÜNSCHE

Küchenchef Eric Beddig kocht mit seinem Team selbstverständlich und 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 Beddihn*

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

