

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

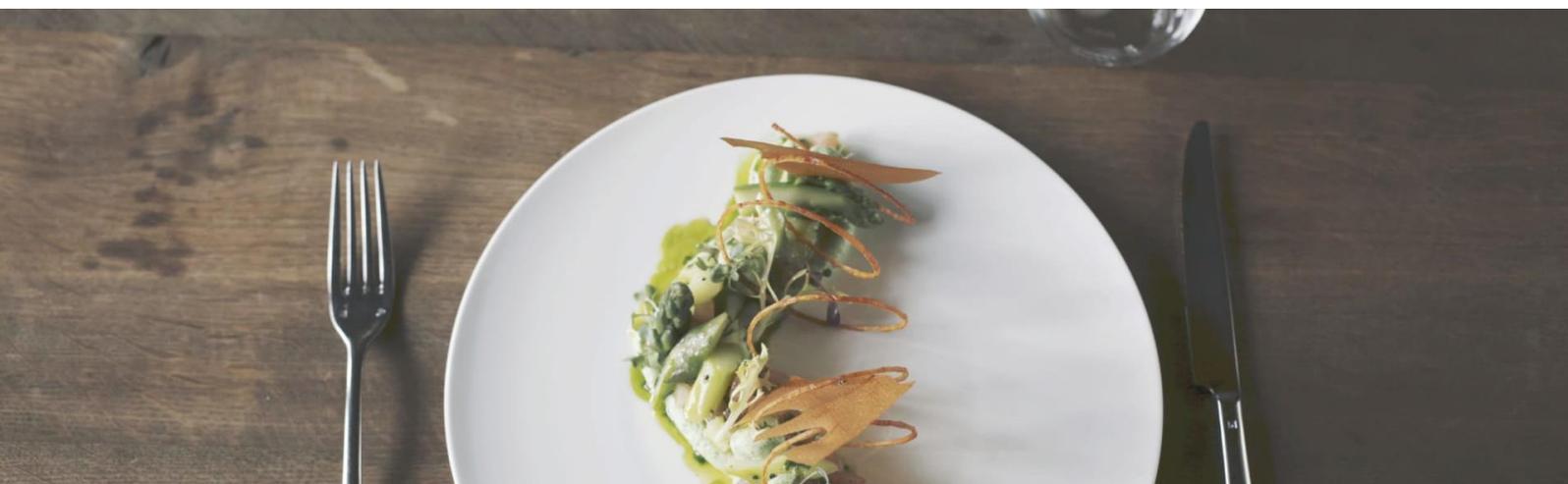
für die kalte Jahreszeit

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 Rüeblli	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

KAFFEE³

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.

