



VON DER KUNST DES GENIESSENS!

«...a däm schöne 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.

Unsere Küchencrew 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.

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.

*Herzlich-gastlich
Ihre Familie Beduhn*

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

GENUSSMENÜ

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

3-GÄNGE | CHF 70.00

Möchten Sie Ihr 3-Gänge Menü 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.



VORSPEISEN

FRÜHLINGSSALAT <i>(ve)</i> Cherrytomaten Frühlingszwiebeln Kräutersaitling Radieschen Dressing	15
	
KARTOFFEL-PILZ TERRINE Rucola Nest Pumpernickel Parmesan	17
	
RINDSTATAR VOM «HOLZEN ANGUS» Tomaten Würfel Oliven Basilikum	25/39
    	
RANDEN ZIEGENKÄSE TÜRMCHEN Rande Ziegenkäse Chips	17
	
FRÜHLINGS-TAGLIATELLE PRIMAVERA <i>(v)</i> Spargel Cherrytomaten Kräuter Zitrone	19
   	

SUPPE

KOHLRABISUPPE <i>(ve)</i> Bärlauchschaum Croûtons Auf Wunsch mit Jakobsmuscheln	14 +8
   	



HAUPTGÄNGE

Stellen Sie sich Ihren Hauptgang nach Ihren Wünschen zusammen.

Wir haben eine grosse Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten. Darf es doch etwas Fleischiges oder Fischiges sein? So finden Sie auch hier das Passende.

Sie wählen dann Ihre Beilage dazu aus den vegetarischen Gerichten aus.

Viel Vergnügen!

VEGETARISCH | VEGAN

FRÜHLINGS-TAGLIATELLE PRIMAVERA (V) 28
Spargel | Cherrytomaten | Kräuter | Zitrone



RÖSTI (Ve/V) 24

Saisongemüse | Frühlingszwiebel

Auf Wunsch mit Käse überbacken +5

Auf Wunsch mit Ei +5



SAFRANRISOTTO AUS DÜRRENROTH (V) 28

Spinat | Tomaten-Concassée | Zucchettiperlen



FRÜHLINGSROLLE (Ve) 28

Sweet Chilli | Sojasauce



GESTAMPFTE KARTOFFEL (Ve) 28

Grillierter Spargel | Champignon | Baby-Karotte | Lauch



(V) vegetarisches Gericht

(Ve) veganes Gericht



AUS DEM WASSER

FORELLE AUS EBERSECKEN AN SAFRANESPUMA 42



EGLIFILET UND FLUSSKREBSE AN BEURRE BLANC 46



VON DEN WIESEN

RINDS-TAGLIATA AN SCHALOTTEN-SPARGEL CONFIT 49



EMMENTALER RINDSFILET AN KRÄUTERJUS 58



OCHSENBACKEN GESCHMORT AN CREMOLATA 41



CORDON BLEU VOM KALB MIT BÄRLAUCH-SAUERRAHM 47



LAMMRACK IM KRÄUTERMANTEL 47



GEFÜLLTE MAISPOULARDE MIT FRISCHKÄSE UND TOMATE 43



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



CHÂTEAU BRIAND

AB 2 PERSONEN

68 PRO PERSON

1. Gang serviert mit Pommes Frites | Gemüse | Bären-Béarnaise
2. Gang serviert mit gestampften Kartoffeln | grilliertem Spargel | Champignon | Baby-Karotte | Lauch



SÜSSE VERSUCHUNG

LAVACAKE 15
Rhabarber | Mandel | Sauerrahmglace



RHABARBER TIRAMISU 14
Apfelschaum | Macadamia | Tonkacrumble



SCHOGGIMOUSSE SCHNITTE (ve) 15
Tartelette mit Rhabarberfüllung



GERÜHRTER BÄREN EISKAFFEE 13
Hausgemachtes Mokka | Meringue | Coulis



SALZIGE VERSUCHUNG

KÄSEAUSWAHL VON 19
«DORFKÄSEREI KÄMPFER» & «FROMAGE MAUERHOFER»



HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

SORBET Zitrone | Rhabarber | Ananas – Basilikum | Erdbeere | Schokolade



GLACE Mokka | Vanille | Sauerrahm



5.50 PRO KUGEL

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.



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 ausschließlich Schweizer Fisch. 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 «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 Mérat Bern

Lassen Sie es uns wissen, wenn es etwas gibt, dass 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.

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



DAS TEAM

Svenja Lehmeier | Andreas Wuzella | Renate Reist | Eveline Flückiger
Leona Pavlisova | Emilia Kowalczyk | Daniel Salzmann | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof
Jan Winzenried

... Ihre Service-Profis

Melina Gerber | Damiano Wyss | Melina Meister | Laura Bichsel
... die lernenden jungen Wilden

Cyrill Hirt | Serge Martinez | Anna Greub | Alexander Christen | Brigitte Walther | Greg Wedrzyk
Michal Brokes | Franziska Binde

... die Erfahrenen an Herd & Ofen

Vincenzo Pezzetti | Dominik Kunz | Sarah Donnelly
... die lernenden jungen Wilden

Anda Cerdic | Melinda Pinzenik | Henrietta Sofron | Vincenza Mastrangelo | Justyna Kozakiewicz
...so viele fleissige Hände im Office

Tanja Kobel | Sandra Pereira | Monica Sofia Nogueira | Bianca Geninazzi | Anna Röthlisberger
Tanja Sarimanian | Hansruedi Stäger

... Ihre Werterhaltungs-Profis

Angelina Greminger | Nadine Minder | Heidi Bütschi | Pascale Christen
... die lernenden jungen Wilden

Anke Sandor | Ramona Hess | Nadine Niederhauser | Tatjana Lüscher | Tim Lerch | Patrick Widmer
... Ihre Admin-Profis

Adina Ruch | Marius Kobel | Menea Zaugg
... die lernenden jungen Wilden

