

SIT WÜUKOMME!

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

MITTAGSMENU

HAUPTGÄNGE servieren wir gerne zwischen
11.30 – 13.45 Uhr

2-GANG MENU

(Wahl zwischen Suppe oder Salat)

| | |
|--------------------|-----------|
| «EIFACH FISCH» | CHF 33.00 |
| «EIFACH LECKER» | CHF 25.00 |
| «EIFACH GUET» | CHF 31.00 |
| «EIFACH KLASSISCH» | CHF 31.00 |
| «VEGETARISCH» | CHF 22.00 |
| «VEGAN» | CHF 22.00 |

| | |
|------------------------------------|----------|
| EIFACH SUPPE | CHF 6.50 |
| Spargelsuppe Kräuter Croûtons | |

| | |
|--------------|----------|
| SALAT | CHF 5.50 |
| Bären-Salat | |

| | |
|--|-----------|
| «EIFACH FISCH» | CHF 29.00 |
| Tagesfisch Tomatenchutney Ebly Gemüsebrunoise | |

| | |
|--|-----------|
| «EIFACH LECKER» | CHF 21.00 |
| Hornussersteak mit Kräuterbutter Pommes Williams Ofentomate | |

| | |
|--|-----------|
| «EIFACH GUET» | CHF 27.00 |
| Pouletbrust Rahmsauce Reis Saisongemüse | |

| | |
|--|-----------|
| «EIFACH KLASSISCH» | CHF 27.00 |
| Rippli an Senfsauce Knödel Sauerkraut | |

| | |
|---|-----------|
| «VEGETARISCH» | CHF 18.00 |
| Gemüse Ebly Tomatenchutney Ebly Gemüsebrunoise | |

| | |
|--|-----------|
| «VEGAN» | CHF 18.00 |
| Chili sin Carne Tofu Reis Chili | |

| | |
|---------------------------|----------|
| SÜSSE MINIS | CHF 4.50 |
| tagesaktuelle Variationen | |

KLASSIKER

HAUPTGÄNGE servieren wir gerne zwischen
11.30 – 13.45 Uhr

RINDSTATAR PIKANT MARINIERT

Brioche | eingelegtes Gemüse

CHF 24.00

CHF 38.00

SCHNIPO

Paniertes Schweinsschnitzel | Zitrone
Saisonales Gemüse | Pommes Frites

CHF 28.00

RINDSFILET MIT KRÄUTERBUTTER

Saisonales Gemüse | Pommes Frites

CHF 51.00

CORDON BLEU VOM KALB

Saisonales Gemüse
Pommes Frites | Zitrone

CHF 43.00

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.

KNACKIG & KNUSPRIG

«KLEINE GERICHTE» 11.30 – 18.30 UHR
(an der Bar täglich von 18.30 – 22.00 Uhr)

BÄREN SALAT
Kleiner Beilagensalat
Hausdressing CHF 5.50

SAISONALER SALAT
Gemischter Salat
Hausdressing CHF 8.50

SALAT-BOWLE «FRÜHLING»
Randen | Haselnuss | Blattsalat
Balsamico-Dressing CHF 16.00

«EIFACH SUPPE»
Spargelsuppe
Kräuter | Croûtons CHF 14.00

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

FLAMMKUCHEN «GARTENFENSTER»
Grillgemüse | Champignons | Rucola CHF 19.50

ZUM SCHNOUSE

ROTHER PLÄTTLI
Chnebelwurst | Znüniwurst | Emmentaler Käse
rezent | Heumilchkäse | Trockenfleisch
gepickeltes Gemüse | Rohessspeck CHF 19.50

Wenn's mehr sein darf oder auch einzeln

- Rezente Käse Möckli 70g CHF 5.00
- Trockentomate 40g CHF 3.00
- Oliven 40g CHF 3.00
- Chnebelwurst 40g CHF 5.00
- Apérostanen 5 Stk. CHF 5.00

SÜSSES

SÜSSE MINIS

tagesaktuelle Variationen

CHF 4.50

HAUSGEMACHTER KUCHEN

Streuselkuchen

CHF 5.50

GENUSSPACKAGE URS HECHT

2cl Pflaumenlikör mit Streuselkuchen

CHF 12.50

HAUSGEMACHTE MERINGUE

Rahm | Früchtedeko | Vanilleglace

CHF 12.00

COUPE DÄNEMARK

Vanilleglace | Rahm | Hippe

CHF 12.00

EISKAFFEE (KAFFEE³)

Moccaglace | Moccamingue

Moccacoulis

CHF 13.00

FRAPPÉE

- Erdbeere
- Vanille
- Schokolade
- Mocca
- Salted Caramel
- Ananas - Basilikum

CHF 12.00 ohne Rahm

CHF 14.00 mit Rahm

HAUSGEMACHTE GLACE

- Vanille
- Mocca
- Salted Caramel

HAUSGEMACHTE SORBET

- Ananas - Basilikum
- Erdbeere
- Schokolade

CHF 4.50 pro Kugel

APÉRO

STRADA MILLESIME BRUT MOUSSEUX
AOC
10 cl | 11.50

PROSECCO „THE BOSS“
10 cl | 11.00

DÜRRENROTHER
JOHANNISBEERSCHAUMWEIN
10 cl | 12.00

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

DÜRRENROTHER NEBEL
(Ingwerer, 4 Forest Gin, Zitronensaft, Ginger-Ale)
15 cl | 15.00

CAMPARI | VERMOUTH | CYNAR
4 cl | 8.00

BIER

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

BÄREN HAUSWEINE

CHARDONNAY, WALLIS

1dl | 7.00
75dl | 49.00

ASSEMBLAGE ROUGE, WALLIS

Pinot Noir | Syrah | Gamay | Merlot | Cornalin
1dl | 8.00
75dl | 55.00

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

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 KIRSCH 2021

Edition Sommelier
12.50 | 84.00

BÄREN BIER

In unserer kleinen aber feinen MicroBrauerei im Keller des Bärens kreieren wir spezielle Ale's für Liebhaber und Neugierige in der Welt des Bieres! Versuchen und staunen Sie über Alt-traditionelle von Hand gebraute und abgefüllte Natur pur Produkte.

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

SCHWARZWÄLDER MILK-STOUT

Gebraut mit Schokoladen und Biskuit-Malz, Sauerkirschen und Milchzucker.

0.33 l | 8.50

Alle hausgebrauten Biere sind obergärige Kellerbiere, ungefiltert und nicht pasteurisiert.

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

SCHWEPPE TONIC
SCHWEPPE BITTER LEMON
SCHWEPPE GINGER ALE

20 cl | 5.70

FEVER TREE TONIC

GENTS TONIC

20 cl | 7.00

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

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.

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.

Fusion

REFRESHING MINT

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

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

LIEFERANTEN & DEKLARATION

Insofern 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, 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.