



## VON DER KUNST DES GENIESSENS!

Willkommen im Romantik Hotel Bären – Ihrem Rückzugsort in Dürrenroth, einem wahren Juwel inmitten der unberührten Landschaft des Emmentals. Bei uns läuft die Arbeit nicht vom Band, sondern wird mit viel Herz und Hingabe geleistet. Nehmen Sie Platz, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich rundum verwöhnen.

Unscheinbar eingebettet in die sanften Hügellandschaften des Emmentals, bietet Dürrenroth unendlich viel zu entdecken. Die enge Zusammenarbeit mit den Produzenten in unserem Dorf ermöglicht es uns, Ihnen eine Vielzahl an köstlichen Produkten aus der unmittelbaren Umgebung zu servieren. Mirco Schumacher und seine Küchen- und Service-Crew sind tief in der Tradition und der Region verwurzelt und wissen, dass das Gute oft sehr nahe liegt. Sie lieben die Vielfalt, die das Kochen zu einer unendlichen Geschichte werden lässt.

Bei uns stehen Regionalität, Saisonalität sowie Kreativität und Moderne im Vordergrund, um Ihnen ein genussvolles Erlebnis zu bieten. Erleben Sie im „Bären“ die perfekte Symbiose aus Gastlichkeit, Genuss und Geschichte – ein kulinarisches Erlebnis, das Ihnen lange in Erinnerung bleiben wird.

*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

**SOMMERSALAT** *(V)* 15  
Cherrytomaten | Frühlingszwiebeln | Gurke | Radieschen | Holunder-Dressing



**ZUCCHETTI-PANNA COTTA** *(V)* 17  
Aubergine | Dörrtomate | Aioli



**RINDSTATAR KLASSISCH VOM «HOLZEN ANGUS»** 25/39  
Eigelbcreme | gepickeltes Gemüse | Belper Knolle



**SCHANGNAUER BÜFFELMILCH-MOZZARELLA** *(V)* 18  
Bunte Tomaten | Focaccia | Basilikum-Öl



**EMMENTALER «VITELLO TROTTA»** 25/39  
Kalb | geräucherte Forelle | Rucola | Dorfkäse



**GEBEIZTER LOSTALLO LACHS** 21  
Nori | Randen | Quinoa | Thai-Basilikum | Gurke | Sojasauce



## SUPPE

**GAZPACHO** *(V)* 14  
Tomate | Gurke | Peperoni | Croûtons



# 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

HAUSGEMACHTE PASTA <sup>(V)</sup> 28  
Erbsen | Cherrytomaten | Eierschwämmli | Frühlingszwiebel | Belper Knolle



BRAMATA POLENTA <sup>(ve/V)</sup> 24  
Ratatouille  
Auf Wunsch mit Rotschmierkäse verfeinert +5



WEISSWEIN-RISOTTO <sup>(V)</sup> 28  
Mascarpone | Frühlingszwiebeln | Cherrytomaten | Nüsse



GEFÜLLTE SPITZPEPERONI <sup>(ve)</sup> 28  
Reis | Gemüse | Mandel



OFEN KARTOFFEL <sup>(ve)</sup> 28  
Mojo Rojo | Champignon | gepickeltes Gemüse



<sup>(V)</sup> vegetarisches Gericht

<sup>(ve)</sup> veganes Gericht



## AUS DEM WASSER

IM ÖL CONFIERTES SAIBLINGFILET AN LIEBSTÖCKEL-ESPUMA 42



ALPEN-ZANDERFILET GEBRATEN AN ZITRONENTHYMIAN-SCHAUM 46



## VON DEN WIESEN

KALBS-TAGLIATA VOM FLANKSTEAK 49  
MIT RUCOLA, PIRI PIRI UND BELPER KNOLLE



EMMENTALER RINDSFILET AN KRÄUTERJUS 58



LAMMHAXE GESCHMORT MIT KRÄUTERN 41



GEROLLTES CORDON BLEU VOM KALB MIT KRÄUTER-SAUERRAHM 47



SCHWEINEBAUCH CONFIERT 39  
MIT GEPUFFTER KARTOFFELKRUSTE, SOJALACK UND AIOLI



FREILAND POULETBRÜSTCHEN MIT ZITRUS-KRUSTE 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 Weisswein-Risotto | Mascarpone | Frühlingszwiebel | Cherrytomate | Nüssen



# SÜSSE VERSUCHUNG

**SCHOKOLADENKUCHEN OHNE MEHL** 15  
Beeren | Streusel | Sauerrahmglace



**MILLE FEUILLE** 14  
Crème Chantilly | Erdbeersorbet | Zitronenmelisse



**SCHOGGIMOUSSE SCHNITTE** (ve) 15  
Mandel-Krokant | Heidelbeere



**ZWEIFARBIGES ROSEN-PARFAIT** 15  
Mandel-Financier | Himbeere



**GERÜHRTER BÄREN EISKAFFEE** 13  
Hausgemachtes Mokka glace | Meringue | Coulis



**COUPE ROMANOFF** 14  
Hausgemachtes Vanilleglace | Erdbeersorbet | Erdbeeren



# SALZIGE VERSUCHUNG

KÄSE NACH TAGESANGEBOT

Z.B. BRANDTEIG-KÄSE PROFITEROLES MIT FRÜCHTESENF

Oder Ziegenkäse-Glace mit schwarzer Baumnuß und Früchtebrot-Crumbles

AB 12



# HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

SORBET      Zitrone | 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   Hof «Frisch von der Tanne» Ebersecken

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

Andreas Wuzella | Renate Reist | Eveline Flückiger | Patrick Wiedmer  
Leona Pavlisova | Emilia Kowalczyk | Daniel Salzmänn | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof  
Jan Winzenried | Ali Emre Müll  
*... Ihre Service-Profis*  
Melina Gerber | Melina Meister | Laura Bichsel  
*... die lernenden jungen Wilden*

Mirco Schumacher | Cyrill Hirt | Serge Martinez | Anna Greub | Brigitte Walther | Greg Wedrzyk  
Michal Brokes | Franziska Binde  
*... die Erfahrenen an Herd & Ofen*  
Vincenzo Pezzetti | Dominik Kunz | Sarah Donnelly | Sara Hobi  
*... die lernenden jungen Wilden*

Anda Cerdic | Melinda Pinzenik | Vincenza Mastrangelo | Justyna Kozakiewicz | Halyna Vashchuk  
*...so viele fleissige Hände im Office*

Tanja Kobel | Sandra Pereira | Monica Sofia Nogueira | Bianca Geninazzi  
Tanja Sarimanian | Kinga Szücs | Hansruedi Stäger  
*... Ihre Werterhaltungs-Profis*  
Angelina Greminger | Nadine Minder | Heidi Bütschi | Pascale Christen  
*... die lernenden jungen Wilden*

Chantal Lüthi | Anke Sandor | Ramona Hess | Nadine Niederhauser | Tatjana Lüscher | Tim Lerch  
*... Ihre Admin-Profis*  
Adina Ruch | Marius Kobel | Menea Zaugg  
*... die lernenden jungen Wilden*

