

Bern-Oberbottigen, 15.04.2019

Menu Vorschläge

Sie haben Menüvorschläge vom Hotel & Restaurant Bären Oberbottigen vor sich.
Gerne servieren wir Ihnen auch etwas das nicht auf den Menüvorschlägen zu finden ist.
Nach Ihren ganz speziellen Wünschen. Treu dem Motto:

***Unmögliches wird sofort erledigt,
Wunder dauern etwas länger.***

oder

Gut Ding will Weile haben.

Wir freuen uns Sie als Gast in unserem schönen Restaurant Bären kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

**Der Treffpunkt
für jeden Gast zu jeder Zeit.
Ideal für Ihre persönlichen, familiären
und geschäftlichen Anlässe.**

Gastronomie

Haslistube 30 Plätze - Seminar- und Tagungsraum mit Infrastruktur
Gaststube 40 Plätze
Bärenstübli 30 Plätze
Gartenterrasse 60 Plätze

Hotel

10 Doppelzimmer
1 Einzelzimmer
1 wunderschöne Suite im Dachgeschoss

Kinderspielplatz und genügend Gratisparkplätze

Bitte beachten Sie folgendes:

- Das von Ihnen gewählte Menu müssen Sie uns mindestens **5 Arbeitstage** vor Ihrem Anlass bekannt geben.
- Geben Sie uns spätestens **24 Stunden** vor Ihrem Eintreffen die **verbindliche** Personenzahl bekannt. Sind mehr als 2 Personen weniger als angemeldet, werden wir Ihnen aus verständlichen Gründen, pro Person den **halben Menüpreis** berechnen. Wir danken für Ihr Verständnis.
- Bestellte Tischdekorationen werden je nach Jahreszeit und Aufwand mit Fr. 4.00 bis Fr. 10.00 pro Person verrechnet.
- **Wenn nichts anderes angegeben sind die Menu ab 10 Personen.**

Zahlungsbedingungen:

- Am Tag des Anlasses. Ausnahmsweise mit Rechnung innert **10 Tagen** ohne jegliche Abzüge, mit einer Vorauszahlung. **POSTCARD** und **EC** ist sehr willkommen
- Verlängerung bis **maximal 02.00 Uhr**, ab Mitternacht verrechnen wir Fr. 75.00 pro Stunde.

Mit gastfreundlichen Grüßen und bis bald

Familie Mettler und das „Bären-Team“

Suppe

1.	Rüeblicremesuppe	9.50
2.	Bananen-Kokos-Currysuppe	9.50
3.	Randencremesuppe	9.50
4.	Consommé - Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	9.50
5.	Consommé - Kraftbrühe mit Mark und Sherry	10.00

Kalte Vorspeisen

6.	Gemischter Salat	10.50
7.	Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum	17.50
8.	Hausgemachte Geflügelterrinen mit Salatbouquet	15.50

Warme Vorspeisen

9.	Eglifilets gebraten mit Gemüsestreifen auf Salat	16.50
10.	Triangoli Pomodoriseccchi Teigtaschen mit Tomatensauce	16.50
11.	Pochierte Lachstranche „Noilly Prat“ auf Blattspinat	16.50
12.	Panierte Riesencrevetten auf Salatbouquet	16.50

Bei uns essen Sie immer hausgebackenes Brot.		
Auch zum mit nehmen. Brot per 500g		3.50

3 auserlesene "Freudenbringer Menus"

Alle Menu ab 10 Personen.

Menu 13 - Andreas Fr. 66.60

Rüeblicremesüpli

Felchen- Salm- und Eglimarrige auf Blattspinat mit Noilly Prat Sauce

Schweinsfilets am Stück gebraten (120 g) mit Pilzsauce
Bratkartoffeln mit Kräutern
Verschiedenen Gemüsen

Mousse au chocolat "maison"

Menu 14 - Christian Fr. 66.60

Gemischter Salat mit Rauchlachsstreifen

„Randencremesüpli“

Kalbssteak (130g) mit Pilzsauce
„Butternüdeli“ und verschiedenen Gemüsen

Zwetschcanelle (warmi Zwätschge mit Zimteis)

Menu 15 - Liselotte 69.50

Broccolicremesuppe mit „Brotwürfeli“

Salat mit warmen Egli- und Felchenfiletsstreifen

Rindsfiletmédallions (120 g) mit Pfeffersauce
Kartoffelgratin und verschiedene Gemüse

„Glacégugelhopf Bäre Art“

Verschiedene feine Menus zu Ihrer Wahl, die auch beliebig kombinierbar sind.

- Menu 16 Fr. 41.50** **Bärnerplatte "Bäre Art "** (ab 15 Personen)
Siedfleisch, Rippli, Speck, Schinken, Zunge,
Zungenwurst, „Suurchabis“, Dörrbohnen
und Salzkartoffeln.
- Menu 17 Fr. 41.50** **Kalb-, Schweinsbraten und Poulets** (ab 15 Personen)
Kroketten
Mischgemüse
- Menu 18 Fr. 29.50** **Warme Hamme** (ab 10 Personen)
Kartoffelsalat
Verschiedene Salate
- Menu 19 Fr. 41.50** **Schweinskarre am Stück gebraten** (ab 10 Personen)
Bäckerinnenkartoffeln
Mischgemüse
- Menu 20 Fr. 54.50** **Kalbskarre am Stück gebraten** (ab 10 Personen)
Bratkartoffeln
Mischgemüse
- Menu 21 Fr. 54.50** **Roastbeef à l`anglaise** (ab 10 Personen)
Kartoffelgratin
Mischgemüse
- Menu 22 Fr. 45.50** **Schweinsfilets am Stück mit Pilzsauce** (ab 10 Personen)
Kartoffelgratin
Mischgemüse
- Menu 23 Fr. 39.50** **Rindsschmorbraten** (ab 15 Personen)
Kartoffelstock
Mischgemüse

Menu 24 Fr. 59.50

"Les trois filets Nelly" (ab 10 Personen)
Kalbs-, Rinds- und Schweinsfiletsmédaillons
mit verschiedenen Saucen
Kartoffelgratin und Gemüse

Menu 25 Fr. 51.50

Kalbssteak mit Pilzrahmsauce (ab 10 Personen)
Kalbssteak (150 g) mit Morchelsauce
Hausgemachten „Chrütterspätzli“
Verschiedene Gemüse

Menu 26 Fr. ??

Sie machen den Preis.

**Sie sagen uns was Sie pro Person bezahlen möchten
und wir stellen Ihnen für den von Ihnen genannten Preis
eine Speisefolge zusammen.**

- Es kann ein vegetarisches Menu sein

- Es kann ein Fischmenu sein.

- Es kann ein Menu surprise sein oder, oder.....

Desserts - Nachspeisen

27.	Mousse au chocolat "maison"	10.50
29.	Glacegugelhopf Bäre Art	9.50
30.	Frischer Fruchtsalat mit Rahm (Sommer)	9.50
31.	Gotte Gretlis Visitecreme	7.50
32.	Hausgemachtes Caramelköppli	5.90
33.	Merängge mit Nidle	5.90
34.	Merängge mit Glace u Nidle	9.50

35. **Unser beliebtes Dessertbuffet** 15.50
Serviert ab 15 Personen. Pro Person
- Frischer Fruchtsalat
4 verschiedene Glacen
Brönnti Creme
Mousse au chocolat
Bäre Glacegugelhopf
Meringues und Rahm
Kleingebäck

Wir beliefern und bedienen Sie auch gerne bei Ihnen zu Hause, in einer Waldhütte oder wo auch immer.

Verlangen Sie bei uns eine Offerte. Es lohnt sich.

Diese Menüvorschläge ersetzen alle vorangehenden Ausgaben.

**Gültig ab
01. Januar 2019**

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

Produkte-, und Preisänderungen vorbehalten.

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Nur im Bäre

„Jöggus Visite Tischete“

(Nur auf Vorbestellung)

**Ab 4 Personen bringen wir Ihnen Essen & Getränke an den Tisch.
Sie bedienen sich selber.**

Die Speisefolge finden sie auf unserer Homepage unter „[Essen & Trinken](#)“

www.baeren-oberbottigen.ch

Weiter Inbegriffen sind:

**3,5 dl Rot- oder Weisswein (Bäre Wy, Flaschenqualität) 5 dl Mineralwasser
und 1 Kaffee oder 1 Tee pro Person.**

Fr. 69.50 pro Person

**Wenn Sie wünschen, Ihren Lieblingswein aus Ihrem Keller mitzubringen,
servieren wir Ihnen diese Flaschen fachgerecht zu Ihrem Anlass.**

Der Kostendeckungsbeitrag pro 7 dl resp. 7,5 dl Flasche beträgt Fr. 20.00