

Von der Kunst des Geniessens...

«...a däm bsungrige Fläck Ärde, i däm unberüherte Ort -
hie bi üs ds Dürrenroth. Hie louft d'Arbeit nid vom Band,
hie wird gschaffen 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.

Küchenchef Torsten Bolz ist der Tradition ebenso verbunden
wie der Region und er weiss, dass das Gute oft sehr nahe liegt,
er verschliesst 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.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren
Sie unsere Mitarbeitenden gerne.



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.


Garten Hotels
Zeit für mich und mehr

**swiss
historic
hotels**


ROMANTIK
HOTEL

Bären-Menü

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

3-Gänge | CHF 70

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.



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Bären-Menü

Vorspeisen

Nüsslersalat Onsenei Speck Kürbisdressing	14
Wurzelgemüse <i>(ve)</i> Steinpilz Bucheneckkern Birne	14
Zanderterrine Süssholz Pumpernickel Rettich	18
Rindstatar vom «Holzen Angus» Pikant mariniert Brioche eingelegtes Gemüse	24/38
Maronencremesüppchen Sherry Trauben Wachtelei	13

Vegetarisch / Vegan

Gebackener Blumenkohl <i>(ve)</i> Couscous Semmelstoppeln Hanf	16/28
Kartoffelcapuns <i>(v)</i> Krautstiele Ofenschalotten Zwetschgen	16/28

(v) vegetarisches Gericht
(ve) vegane Gerichte



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

aus dem Wasser

Regenbogenforelle aus Ebersecken im Brickteig
Bergkartoffelstampf | Randenkraut | Beurre Blanc

28/42

von den Wiesen

Emmentaler Rindsfilet
Hanf Couscous | Semmelstoppeln | Blumenkohl

55

Cordon Bleu vom Kalb
Süsskartoffel-Frites | Trüffel-Mayonnaise | Gemüse

44

Rebhuhn Supreme
Kartoffelcapuns | Ofenschalotten | Zwetschgen

39

Hirschragout
Spätzle | Herbstliche Beilagen | Carma «Sabuye»

36

Rehschnitzel
Spätzle | Herbstliche Beilagen | Wildrahmsauce

39

Château Briand

ab 2 Personen | 65 pro Person

1. Gang serviert mit Kartoffelcapuns | Ofenschalotten | Zwetschgen
2. Gang serviert mit Hanf Couscous | Semmelstoppeln | Blumenkohl

Rehrücken

ab 2 Personen | 65 pro Person

1. Gang serviert mit Spätzle | Herbstliche Beilagen | Wildrahmsauce
2. Gang serviert mit Hanf Couscous | Semmelstoppeln | Blumenkohl



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Süsse Versuchung

Apfel Tarte Tatin Mousse Sorbet	16
Brombeere Weisse Schokolade Brombeere Curd Kardamom	15
Coupe Nesselrode Rahm Vanilleglace Meringue	12
Gerührter Bären Eiskaffee Hausgemachtes Mokka glace Meringue Coulis	12
Käseauswahl von Kämpfer & Jumi	14

Hausgemachte Glace & Sorbets

SORBET Zitrone | Ananas-Basilikum | Apfel-Estragon | Schoggi
GLACE Nougat | Mokka | Vanille | Sauerrahm

4 pro Kugel

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

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.

Unsere Lieferanten

Käse & Milchprodukte	Käserei Kämpfer Dürrenroth Jumi.lu
Fleisch & seine Erzeugnisse	Dorfmetzg «Feinichoscht.ch» Schlüchter Dürrenroth Hof «Frisch von der Tanne» aus Ebersecken Jumi.lu «Holzen Fleisch» Emmenbürgen
Bäckerei	Lehmann Beck Dürrenroth
Bauernbrot	Barbara Schütz Meibach
Gemüse	Forster Früchte & Gemüse AG Simone Wyniger Bergkartoffeln aus dem Albulatal
Müesli & Zopf – Mehl	Mühle Kleeb Rüegsbach
Comestibles	Fideco Murten Bieri AG
Herkunft	Rind, Kalb, Schwein: Schweiz Wild: Deutschland und Österreich Forelle: Schweiz Zander: Estland (Kiemennetze o vergl. Netze)

Das Team

Klaus Bürger | Thilo von Zameck | Petra Baumgartner | Andreas Wuzella
Eveline Flückiger | Kamilla Ballo | Svenja Lehmeier | Ben Hamouda | Diah Uhlmann
... Ihre Service-Profis
Maurice Loher | Fabiola Küng | Melina Gerber | Damiano Wyss
... die lernenden jungen Wilden

Torsten Bolz | Marcel Grossenbacher | Nicolas Glanzmann | Eric Beddig
Denis Soletti | Michelle Jörg | Maximilian Deutsch
... die Erfahrenen an Herd & Ofen
Sergio Escamilla | Vincenzo Pezzetti
... die lernenden jungen Wilden

Reception / Organisation:
Selina Hess | Ramona Hess | Nadine Niederhauser | Anita Flückiger | Tatjana Lüscher
... Ihre Office-Profis
Elena Dumler | Tim Lerch | Adina Ruch
... die lernenden jungen Wilden



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.