

Sit wüürkomme...

«...a däm bsungrige 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 Schlachtvieh 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.

*Herzlich-gastlich
Ihre Familie Beduhn*

Härzleech wüürkomme



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Mittags- Nachmittagskarte

Hauptgänge servieren wir gerne zwischen
11.30 – 13.45 Uhr

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kernen
CHF 8.50

Rindstatar pikant mariniert

Brioche | eingelegtes Gemüse
CHF 24.00 / 38.00

Hauptgang «eifach»

Szegediner Gulasch
Sauerkraut | Reis
CHF 24.00

Hauptgang «eifach guet»

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef
Sauce Tartar
Bratkartoffeln
CHF 35.00

Schnipo

Paniertes Schweinsschnitzel | Zitrone
Saisonales Gemüse | Pommes Frites
CHF 28.00

Vegetarisch

Linsenmousaka
Kräutersauerrahm
CHF 22.00

«Kleine Gerichte» 11.30 – 18.30 Uhr
(an der Bar täglich von 18.30 – 22.00 Uhr)

Salat Bowl

Maissalat
Thunfisch
rote Zwiebeln
Hausdressing
CHF 15.00

Salat Bowl «Wochenhit»

Salatbowl
Rotkabis | Orange
Bucheckern
CHF 14.00

Flammkuchen «Dürrenroth»

Speck | Lauch | Emmentaler Käse
CHF 19.00

Flammkuchen «Gartenfenster»

Rüebli | Lauch | Champignons |
Emmentaler Käse | Kresse
CHF 19.00

Sulinarisches



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Vegetarische Tapas

- Emmentaler Möckli 80g
 - Peppadews mit Hummus gefüllt 5 Stk.
 - Marinierte Kalamantaoliven 70g
 - Apérostangen 5 Stk.
- Pro Sorte je CHF 5.50

Rother Plättli

Chnebelwurst | Znüniwurst | Emmentaler Käse
rezent | Zvieri Käse | Trockenfleisch
gepickelte Radiesli | Rohessspeck
CHF 19.50

Süsse Minis

- tagesaktuelle Variationen
- CHF 4.00 pro Mini

Hausgemachter Kuchen

Streuselkuchen
CHF 5.50

Coupe Nesselrode

Meringue | Vanilleglace | Vermicelles
CHF 12.00

Hausgemachte Meringue

Rahm | Früchte | Vanilleglace
CHF 12.00

Coupe Dänemark

Vanilleglace | Rahm | Schokoladensauce
CHF 11.00

Eiskaffee (Kaffee³)

Moccaglace | Moccamingue | Moccacoulis
CHF 12.00

Kalte Lust im Becher

- Schokoladensorbet
 - Himbeersorbet
 - Pistazie
 - Blaubeer-Joghurt
 - Bananensplit
- CHF 6.00 pro Becher

Sulinarisches



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Apéro

Strada Millesime Brut Mousseux AOC
10 cl | 11.50

Prosecco „The Boss“
10 cl | 10.50

Dürrenrother Johannisbeerschaumwein
10 cl | 11.50

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Sodawasser)
15 cl | 13.00

Hugo (Holunder, Prosecco, Sodawasser)
15 cl | 13.00

Bären Spritz (Crodino, Prosecco, Orangina)
15 cl | 13.00

Campari
4 cl | 8.00

Vermouth
4 cl | 8.00

Benédictine
4 cl | 12.00

Cynar
4 cl | 8.00

Bier

Hausbier
3dl | 5.50

Feldschlösschen
2dl | 4.00 | 3dl | 4.50 | 5dl | 6.00

Chopfab Amber
3.3dl | 5.50

IPA Brauerei Schützengarten
3.3dl | 7.00

Schwarzer Kristall (Schwarzes Starkbier)
3.3dl | 6.00

Kriek Lambic Bier (Kirschbier)
2.5dl | 7.00

Apfelwein Trüb vom Fass Möhl
3.3dl | 5.00

RIEGELE IPA Libertis 2+3 (Alkoholfrei)
3.3dl | 7.00

Bier
Spécialité



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

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

Urs | Limette-Wermut-Getränk

27.5 cl | 6.00

San Bitter

10 cl | 5.00

Crodino

10 cl | 5.00

Apfelwein Trüb vom Fass Möhl

33 cl | 5.00

Mineral/Softdrinks

0.2 l | 0.3 l | 0.5 l

Bärenwasser mit/ohne Kohlensäure

3.00 | 4.00 | 5.00

Coca-Cola

Cola Zero Elfenland

Rivella

Rivella Blau

Citro Elfenland

Grapefruit Elfenland

Apfelnektar Elfenland

Orangina

EIstee

Cranberry Schorle

3.00 | 4.00 | 5.00

Tomatenjus

20 cl | 5.50

Orangensaft

25 cl | 5.50

Schweppes Tonic

Schweppes Bitter Lemon

Schweppes Ginger Ale

20 cl | 5.00

Fever Tree Tonic

Gents Tonic

20 cl | 6.00

Wein & Alkoholfrei



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Kaffeeaktionen

Kaffee crème | Espresso
4.50

Doppelter Espresso
6.00

Espresso Corretto
5.50

Cappuccino
5.00

Schale
5.00

Kaffee- | Schoggi-Mélange
6.00

Kaffee Fertig | Kaffee Luz
6.00

Latte Macchiato
6.00

Schoggi | Ovomaltine
5.00

Iced Latte Macchiato
6.00
(mit Aroma +1.00)

Auf Wunsch sind all unsere
Kaffeeaktionen auch laktosefrei
oder mit Mandelmilch erhältlich.
Aufpreis | 1.00 pro Kaffee

Kaffeeaktionen



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

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.

Teeangebot



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

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.

Früchtetee

Aromatisierter Früchtetee

Sweet Berries

Herrlich süsse Beeren ergiessen ihr kraftvolles Aroma über heimische Früchte und verleihen Power.

Becher Tee | 5.00

Teaangebot



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.

Lieferanten

Käse- & Milchprodukte

Käserei Kämpfer | Dürrenroth
Jumi.lu

Fleisch & seine Erzeugnisse

Dorfmetzgerei Schlüchter | Dürrenroth
Hof «Frisch von der Tanne» | Ebersecken
Jumi.lu
«Holzen Fleisch» Ennetbürgen

Brot

Lehmann Beck | Dürrenroth
Bauernbrot | Barbara Schütz, Dürrenroth

Gemüse

Familie Gähwiler | Dürrenroth
Simone Wyniger | Huttwil
Bergkartoffeln aus dem Albulatal
Forster Gemüse | Brittnau

Müesli | Zopf | Mehl

Mühle Kleeb | Rüeßbach

Herkunft

Rind, Schwein, Kalb: Schweiz

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.

Herkunft



BÄREN DÜRRENROTH
wo Tradition modern ist.