

VON DER KUNST DES GENIESSENS!

«...a däm schöne Fläck Ärde, i däm unberüherte Ort - hie bi üs ds Dürreroth. 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.

Küchenchef Torsten Bolz ist der Tradition ebenso verbunden wie der Region und er weiss, dass das Gute oft sehr naheliegt, 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-MENÜ

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.



VORSPEISEN

FRÜHLINGBLATTSALAT Balsamicodressing Sprossen Hobelgemüse	12
QUINOASALAT AN HONIG ZITRONENVINAIGRETTE Bärlauchpesto Buchenpilze Granatapfel	14
KONFIERTER SCHOTTISCHER LACHS Kohlrabi Orange Basilikum	16
RINDSTATAR VOM «HOLZEN ANGUS» Pikant mariniert Brioche eingelegtes Gemüse	24/38
RANDENCREMESUPPE Geräucherter Lauch Sauerrahm	13

VEGETARISCH | VEGAN

GEBACKENE PANISSE <i>(ve)</i> Cremiger Spinat glasierte Mairübe Gemüsejus	16/28
FRÜHLINGSPASTA <i>(v)</i> Bärlauch Belper Knolle Spargelschaum	16/28

(v) vegetarisches Gericht

(ve) veganes Gericht



AUS DEM WASSER

FORELLENFILET AUS EBERSECKEN 44
Kartoffelstock | Spinat | Randen-Meerrettichschaum

VON DEN WIESEN

EMMENTALER RINDSFILET 56
Gebackene Panisse | Frühlingsgemüse | Zwiebelpüree

SCHWEIZER KANINCHENSCHENKEL 40
Dinkelrisotto | Spargel | Pfeffer-Passionsfruchtsauce

CORDON BLEU VOM KALB 44
Pommes Frites | Trüffel-Mayonnaise | Wurzelgemüse

DUO VOM BUREHOF SÄULI 38
Rosmarinpolenta | Spargel | Madeirasauce

CHÂTEAU BRIAND

AB 2 PERSONEN | 65 PRO PERSON

1. Gang serviert mit Panisse | Frühlingsgemüse | Zwiebelpüree
2. Gang serviert mit Dinkelrisotto | Spargel



SÜSSE VERSUCHUNG

LAVACAKE	16
Rhabarber Haselnuss Schokosorbet	
QUARKTÖRTCHEN	15
Pistazie Quarkmousse Kiwi-Absinth Sorbet	
GERÜHRTER BÄREN EISKAFFEE	12
Hausgemachtes MokkaGlace Meringue Coulis	
KÄSEAUSWAHL VON KÄMPFER & JUMI	14

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

SORBET	Schokolade Erdbeere Ananas-Basilikum Zitrone
GLACE	Banane Mokka Vanille Sauerrahm

4.50 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.



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» Ennetbürgen Lehmann Beck Dürrenroth Barbara Schütz Meibach
BÄCKEREI BAUERNBROT GEMÜSE	Forster Früchte & Gemüse AG Simone Wyniger Bergkartoffeln aus dem Albulatal Mühle Kleeb Rüegsbach
MÜESLI & ZOPF – MEHL COMESTIBLES HERKUNFT	Fideco Murten Bieri AG Rind, Kalb, Schwein, Kaninchen: Schweiz Forelle: Schweiz Lachs: Schottland

DAS TEAM

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 | Eric Beddig | Thomas Stämpfli
Denis Soletti | Michelle Jörg | Leonard Wyss

... die Erfahrenen an Herd & Ofen

Sergio Escamilla | Vincenzo Pezzetti

... die lernenden jungen Wilden

Hagdu Tekeste | Janine Schönthal | Anda Cerdic | Brigitte Rettenmund | Ferenc Sofron

...so viele fleissige Hände im Office

RECEPTION / ORGANISATION:

Selina Hess | Ramona Hess | Nadine Niederhauser | Anita Flückiger | Tatjana Lüscher

... Ihre Admin-Profis

Elena Dumler | Tim Lerch | Adina Ruch

... die lernenden jungen Wilden

