



## 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.

Unsere Küchenchefs Marcel Grossenbacher und Eric Beddig sind der Tradition ebenso verbunden wie der Region und wissen, dass das Gute oft sehr naheliegt, sie verschliessen 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

SOMMERBLATTSALAT Himbeerdressing   Radiesli   Kefen	13
TOMATENVARIATION MIT SCHWEIZER BURRATA Basilikum   Oliven   Crostini	16
HAUS GEBEIZTER „MOJITO“ LACHS Gurke   Limette   Minze	17
RINDSTATAR VOM «HOLZEN ANGUS» Pikant mariniert   Brioche   eingelegtes Gemüse	24/38
APRIKOSENKALTSCHALE Rosmarin   Walliser Aprikose   Sauerrahm	13

## VEGETARISCH | VEGAN

ZUCCHETTI-QUICHE <i>(ve)</i> Peperoni   Fenchel   Feigenjus	16/28
HAUSGEMACHTE PILZRAVIOLI (WALDPILZE ALS FÜLLUNG) <i>(v)</i> Frühlingslauch   Belper Knolle   Tomate   Sonnenblumenkerne	16/28

*(v)* vegetarisches Gericht

*(ve)* veganes Gericht



## AUS DEM WASSER

FORELLENFILET AUS EBERSECKEN 44  
Quinoa | Mangold | Petersilienschaum

## VON DEN WIESEN

EMMENTALER RINDSFILET 57  
Dauphinekartoffeln | Poverade | Caponata

SCHWEIZER KANINCHENFILET 49  
Tessiner Kräuterpolenta | Romanesco | Salbeibutter

CORDON BLEU VOM KALB 47  
Wedges | Limetten-Mayonnaise | Sommerliches Gemüse

FILET VOM BURRE HOF SÄULI IM SPECKMANTEL 39  
Espresso Nudeln (Ingredenzia) | Bohnen | Calvados Sauce

## CHÂTEAU BRIAND

AB 2 PERSONEN | 68 PRO PERSON

1. Gang serviert mit Dauphinekartoffeln | Poverade | Caponata
2. Gang serviert mit Tessiner Kräuterpolenta | Romanesco | Salbeibutter



# SÜSSE VERSUCHUNG

ZITRONENTARTE <i>(ve)</i>	16
Pfirsich   Tonka Glace   Schokoganache	
VANILLE - ERDBEERSCHNITTE	16
Mousse   Pistazie   Beeren	
GERÜHRTER BÄREN EISKAFFEE	13
Hausgemachtes Mokka Glace   Meringue   Coulis	
KÄSEAUFWAHL VON KÄMPFER & JUMI	15

# HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

SORBET	Schokolade   Erdbeere   Ananas-Basilikum   Zitrone
GLACE	Nougat   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
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, Kaninchen: Schweiz Forelle: Schweiz Lachs: Schottland

# DAS TEAM

Thilo von Zameck | Petra Baumgartner | Andreas Wuzella  
Eveline Flückiger | Svenja Lehmeier | Leona Pavlisova | Ben Hamouda

... Ihre Service-Profis

Maurice Loher | Fabiola Küng | Melina Gerber | Damiano Wyss

... die lernenden jungen Wilden

Torsten Bolz | Marcel Grossenbacher | Eric Beddig |

Denis Soletti | Leonard Wyss | Mariano Tamborrini

... die Erfahrenen an Herd & Ofen

Sergio Escamilla | Vincenzo Pezzetti

... die lernenden jungen Wilden

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

