



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

NÜSSLERSALAT Onsenei Speck Frenchdressing	15
GEPICKELTER BUTTERNUSS – KÜRBIS <i>(ve)</i> Couscous Kalamansi Tempeh	14
SAIBLING Fenchelsalat Orange Wasabi	19
RINDSTATAR VOM «HOLZEN ANGUS» Pikant mariniert Brioche eingelegtes Gemüse	24/38
RÜEBLI - INGWERCREMESÜPPCHEN Holunder Rüebli Wachtelei	13
CONSOMMÉ Gemüse Pistazienflädli Ei	13

VEGETARISCH | VEGAN

LINSEN - NUSSBRATEN <i>(ve)</i> Zwiebelkonfit Marronicreme Mohnnocchi	18/31
KÜRBISRAVIOLI <i>(v)</i> Miso Blumenkohl Baumnuss	17/28

(v) vegetarisches Gericht

(ve) veganes Gericht



AUS DEM WASSER

FELCHEN

Bergkartoffelstampf | Wirz | Beurre Blanc

44

VON DEN WIESEN

EMMENTALER RINDSFILET

Randenknödel | Eierschwämmli | Blumenkohl

57

CORDON BLEU VOM KALB

Wedges | Blutorangen – Mayonnaise | Gemüse

47

DUETT VOM PERLUHUN

Kürbis | Blätterteig | Flower Sprout

39

GESCHMORTE KALBSHAXE

Baumnussbramata | Randen | Birne

42

REHSCHNITZEL

Kürbisspätzle | herbstliche Beilagen | Wildrahmsauce

42

CHÂTEAU BRIAND

AB 2 PERSONEN

68 PRO PERSON

1. Gang serviert mit Randenknödel | Eierschwämmli | Blumenkohl
2. Gang serviert mit Baumnussbramata | Randen | Birne

REHRÜCKEN

AB 2 PERSONEN

68 PRO PERSON

1. Gang serviert mit Kürbisspätzle | herbstliche Beilagen | Wildrahmsauce
2. Gang serviert mit Baumnussbramata | Randen | Birne



SÜSSE VERSUCHUNG

SCHOKOLADE & BANANE	16
Glace Karamell karamellisierte Nüsse	
BROMBEERE – MANDARINENSCHNITTE <i>(ve)</i>	15
Krokant Kürbisglace	
COUPE NESSELRODE	13
Rahm Vanilleglace Meringue	
GERÜHRTER BÄREN EISKAFFEE	13
Hausgemachtes Mokka Meringue Coulis	
KÄSEAUSWAHL VON KÄMPFER & JUMI	15

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

SORBET	Zitrone Ananas – Basilikum Kiwi – Absinth Schokolade
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	Dorfmetz «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 Rüggsbach
COMESTIBLES	Fideco Murten Bieri AG
HERKUNFT	Rind, Kalb, Schwein: Schweiz Wild: Österreich Felchen: Schweiz Perlhuhn: Schweiz Saibling: Schweiz

DAS TEAM

Thilo von Zameck | Svenja Lehmeier | Andreas Wuzella | Eveline Flückiger | Ben Hamouda
Natalie Schmid | Luisa Lengenfelder | Leona Pavlisova | Evelyn von Zameck

... Ihre Service-Profis

Fabiola Küng | Melina Gerber | Damiano Wyss | Melina Meister | Livio Galizia

... die lernenden jungen Wilden

Marcel Grossenbacher | Eric Beddig | Leonard Wyss | Anna Greub
Dumitru Paduraru | Brigitte Rettenmund | Franziska Binde | Alexander Christen

... die Erfahrenen an Herd & Ofen

Sergio Escamilla | Vincenzo Pezzetti

... die lernenden jungen Wilden

Anda Cerdic | Adrianna Podlaska | Ferenc Sofron | Henrietta Sofron-Eltes | Nadia Kokhanivska
...so viele fleissige Hände im Office

Rebekka Studer | Tanja Kobel | Sandra Pereira | Sandra Salgado | Monica Sofia Nogueira
Bianca Geninazzi | Alena Zumbach | Anna Röthlisberger | Ronja Hofmann | Sulamith Püntener
Hansruedi Stäger

... Ihre Werterhaltungs-Profis

Angelina Greminger | Nadine Minder | Heidi Bütschi | Angelia Stucki | Victoria Graf

... die lernenden jungen Wilden

Anke Sandor | Selina Hess | Ramona Hess | Nadine Niederhauser
Tatjana Lüscher | Anita Flückiger | Elena Dumler

... Ihre Admin-Profis

Tim Lerch | Adina Ruch | Marius Kobel

... die lernenden jungen Wilden

