



## 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.

## WUSSTEN SIE SCHON:

25% der produzierten Lebensmittel in der Hotellerie landen im Abfall!  
Daher bemühen wir uns die Menge Abfall bestmöglich zu reduzieren.

Wir haben die typischen Emmentaler Portionen der heutigen Zeit angepasst. Darf es für Sie ein bisschen mehr sein, dann lassen Sie es uns gerne wissen und wir bereiten Ihnen ein Supplement zu.



## VORSPEISEN

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

## VEGETARISCH | VEGAN

<b>LINSEN - NUSSBRATEN</b> <i>(ve)</i> Zwiebelkonfit   Marronicreme   Mohngnocchi	18/31
<b>KÜRBISRAVIOLI</b> <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 PERLUHN

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	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 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*

