



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.

Unser Küchenchef Eric Beddig 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 Beddigh*

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

WINTERLICHER SALAT <i>🍷</i> Gepickelter Blumenkohl Baumnuss Randendressing	14
HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN Glasnudeln Dürrenrother Pilzen Brunnenkresse	17
RINDSTATAR VOM «HOLZEN ANGUS» MARINIERT AM TISCH Pikant mariniert Brioche eingelegtes Gemüse	24/38
KICHERERBSENSALAT Pulpo Red Chard Kräuteröl	19
KARTOFFEL-LAUCH SUPPE <i>🍷</i> Geräucherter Lauch Rüeblì Tartelettes	13
HAUSGEMACHTE WINTERPASTA <i>🍷</i> Federkohl Pinienkerne Parmesan	17

HAUPTGÄNGE

Stellen Sie sich Ihren Hauptgang nach Ihren Wünschen zusammen.

Wir haben eine grosse Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten. Darf es doch etwas Fleischiges oder Fischiges sein? So finden Sie auch hier das Passende.

Sie wählen dann Ihre Beilage dazu aus den vegetarischen Gerichten aus.

Viel Vergnügen!



VEGETARISCH | VEGAN

FONDANT KARTOFFELN <i>(ve)</i>	26
Wilder Brokkoli Erbsen Beurre Blanc	
HAUSGEMACHTE WINTERPASTA <i>(V)</i>	28
Federkohl Pinienkerne Parmesan	
GEMÜSEBULGUR <i>(ve)</i>	24
Limette Peperoni Lattich	
KRÄUTERREIS MIT FIDELI <i>(V)</i>	24
Goji-Beeren Tomate Minze	
GEMÜSEQUICHE <i>(V)</i>	28
Pastinake Cipolotti Violetter Blumenkohl	

(V) vegetarisches Gericht

(ve) veganes Gericht

AUS DEM WASSER

ZANDER AN MANDELBUTTER	44
FORELLE EBERSECKEN KONFIERT	44

VON DEN WIESEN

PIEMONTESER STEAK UNTER DER KRÄUTERKRUSTE	49
EMMENTALER RINDSFILET	58
EMMENTALER RINDSFILET «ROSSINI»	70
FILET VOM HEIMISCHEN «BUUREHOF SÖILI» AN JUS	41
CORDON BLEU VOM KALB MIT TRÜFFELMAJO	47
LAMMKARREE IM HASELNUSSMANTEL	51
ENTENBRUST AN ORANGENJUS	47

Alles klar? Wenn nicht, hilft Ihnen unsere Service Crew gerne weiter.



CHÂTEAU BRIAND

FLAMBIERT AM TISCH
AB 2 PERSONEN

68 PRO PERSON

1. Gang serviert mit Pommes Frites | Gemüse | Sauce Béarnaise
2. Gang serviert mit Gemüsequiche | Pastinake | Violetter Blumenkohl | Sauce Béarnaise



SÜSSE VERSUCHUNG

HASELNUSSTARTELETTE	14
Maroni Crèmeux Honigsorbet	
PANNA COTTA	14
Weisse Schokolade Sablé Kaki	
GERÜHRTER BÄREN EISKAFFEE	13
Hausgemachtes Mokka Meringue Coulis	
KÄSEAUFWAHL VON KÄMPFER & JUMI	15

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

SORBET	Zitrone Ananas - Basilikum Honig Schokolade
GLACE	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 Ente: Frankreich Lamm: Irland Zander: Schweiz Forelle: 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

Eric Beddig

Anna Greub | Brigitte Rettenmund | Franziska Binde | Alexander Christen

... die Erfahrenen an Herd & Ofen

Sergio Escamilla | Vincenzo Pezzetti

... die lernenden jungen Wilden

Anda Cerdic | Adrianna Podlaska | Nadia Kokhanivska

...so viele fleissige Hände im Office

Rebekka Studer | Tanja Kobel | Sandra Pereira | Sandra Salgado | Monica Sofia Nogueira

Bianca Geninazzi | 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

... Ihre Admin-Profis

Tim Lerch | Adina Ruch | Marius Kobel

... die lernenden jungen Wilden

