

Apéro Empfehlungen

Aperoschiffchen Oliven und getrocknete Tomaten		7.50
Bären Plättli	pro Person	8.50
Bären Hauswein Tschäpperli (Basel Land)	Glas 1dl	6.00
Bären URS (Alkoholfrei) Mix-Getränk aus Limetten, Pfefferminze, Süssmost		8.00

Vorspeisen

Grüner Blattsalat an Hausdressing		8.00
Cole Slaw Salat Weisskabis und Rüeblli mit Speck		9.00
Saisonaler Nüsslisalat mit kross gebratenem Speck und Ei	klein gross	11.00 19.00
Aktuelle Tagessuppe	kleine Tasse grosse Tasse	6.50 9.00




Klassiker

Bärensalat mit knusprig gebratene Schweizer Pouletwürfel auf Blattsalat mit Tomatenscheiben Karottenstreifen, Speck und Croutôns		22.00
Bären Burger (230g Rindfleisch) mit hausgemachter Sauce, Greyerzer Käse, Tomaten, Salat, knusprigen Zwiebelringen zusätzlich mit KADI frites		22.00 + 3.00

Schweizer Kalbs-Spezialitäten

Kalbs-Cordon bleu „Bären“ 200g mit rezentem Aarwangerer Mammutkäse	38.00
Original Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes	36.00
Wienerschnitzel vom Kalb	37.00

Vom Grill

 Grilliertes Norwegisches Lachssteak (200g)	32.00
 Grilliertes Qualivo-Rinds-Entrecôte (200g)	42.00
 Grillierte Schweizer Pouletbrust (250g)	32.00
 Grilliertes Qualivo-Kalbskotelette (270g)	48.00
Grillierte Trüffel-Schweinsbratwurst (160g) von der Metzgerei Hort	26.00

Sämtliche Grillgerichte mit hausgemachtem Apfel-Zwiebel-Chutney und Cole Slaw Salat.

Wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter, Rotweinjus oder Pilzrahmsauce

Vegi

Bitte fragen Sie nach unserer Wochenpasta

Wählen Sie Ihre Beilage: KADI-Pommes frites, Reis oder hausgemachte Spätzli
Wählen Sie Ihre Vitamine: saisonales Röstgemüse, Bohnenbündeli oder kleiner grüner Salat

Deklaration: Fleisch: Schweiz