

HÄRZLECH WILKOMME IM BÄRENHÖFLI

Unsere Gerichte bestehen teilweise aus Lebensmitteln von regionalen Partnern, mit denen wir eine langjährige, gute Partnerschaft pflegen. Wir setzen wo immer möglich auf regionale Produkte.

Emmentaler Bergobst – Familie Schürch Grosshöchstetten (BE)

Das besondere Klima, in dem das Emmentaler Bergobst heranreift, verleiht den Äpfeln das unverkennbar saftige Aroma und den knackig-frischen Geschmack einer Frucht, die naturgerecht und mit viel Liebe zum Produkt hergestellt wird.



Spahni Metzgerei AG

"Wosch Qualitäts-Fleisch ha, muesch zum Spahni ga!"

Das richtige Gleichgewicht zwischen Tradition und Modernität und die Offenheit für sich stetig wandelnde Kundenbedürfnisse sind der Schlüssel zu dieser Erfolgsgeschichte.



Gourmador frigemo ag

Täglich frisch – direkt vom Feld – Gourmador Zollikofen ist der Spezialist für frische Früchte und Gemüse, Convenience-, Molkerei und Tiefkühlprodukte in der Grossregion Bern.



Unsere Getränkeauswahl umfasst erlesene Tees von **LÄNGGASS-TEE SÉLECTION**, die natürlichen Sirupe vom **Sirupier de Berne**, feinste Kaffees von **Blasercafé** und authentische Spirituosen von der **Berner Mathebrennerei**. Diese lokalen Anbieter sind stolze Vertreter der Handwerkstraditionen in Bern. Wir sind begeistert und stolz, ihre Produkte in unserem Angebot präsentieren zu können.

Deklarationen

Schwein	Schweiz	Saibling	Island
Rind	Schweiz	Toastbrot	Frankreich
Kalb	Schweiz	Backwaren/Brot	Schweiz
Poulet	Schweiz		

Allergien und Unverträglichkeiten

Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft über allenfalls vorhandene Allergene in unserem Angebot.

SALAT & TATAR – öppis Liechts usem Garte & vom Burehof

		Vorspeise	Bowl
Saisonaler Blattsalat	 	9.00	
Gemischter Salat	 	11.00	
Bärenhöflisalat Blattsalat mit Gurken, Karotten, Apfel, Rindfleischstreifen und Cherrytomaten		18.00	24.00
Frischer Märtsalat mit Gurken, Karotten, warmem Ziegenkäse mit Thymian, Honig und mariniertem Gemüse		17.00	23.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons		15.00	
<i>Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen unsere Bärenhöfli-Vinaigrette, Balsamicosauce, französisches- oder italienisches Dressing.</i>			
Kürbissuppe mit Zitronengras, Vanille und Kürbiskernöl		13.00	
Tatar vom Rind mit Toast und Butter		140 gr. 28.00	210 gr. 37.00
Kaltes Plättli mit Tête de Moine, Hobelkäse, Greyerzer, Rohschinken, Bündnerfleisch, Trauben, Nüssen und Cherrytomaten	 	23.00	

USEM BÄRENHÖFLI – üsi Klassiker mit Fleisch

Wurster-Tradition auf dem Dentenberg

Die Leidenschaft für gute Würste hat Peter Hofer erstmals im Frühling 2016 gepackt. Wursten ist sein Yoga und seine Passion. Erlesene BIO-Gewürze von La cucina, ein feines Gespür für gutes Essen und viel Kreativität machen seine Napfschwein-Würste zu speziellen Leckerbissen.



Zweierlei handgemachte Spezialitätenwürste
vom Dentenberger Wurster mit Jus und Röstzwiebeln
Rösti

32.00

Bärenhöfli Burger
Rindsburger mit Greyerzer, Essiggurken, Tomaten,
eingelegten Zwiebeln und Ketchup
Pommes frites

26.00

Kalbsgeschnetzeltes an frischer Champignonrahmsauce
Rösti

34.00

Kalbscordon-bleu mit Greyerzer
Pommes frites und Marktgemüse



39.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Marktgemüse
Pommes frites



26.00

Gebratene Pouletbrust mit Curry-Sauerrahm
Reis und Marktgemüse



28.00

Gebratenes Rindsentrecôte mit Chimichurri
Pommes frites und Marktgemüse



42.00

VOM PFLANZBLÄTZ – öppis vegetarisch's oder vegan's

Pulled Mushroom Burger Austern- und Kräuterseitlinge, Tomaten, Zwiebeln, Randen und Ketchup Pommes frites	Vegan	27.00
Randenfalafel mit Linsen-Kürbiscurry und Mandel-Joghurt	Vegan	26.00
Waldpilzstroganoff mit Peperoni, Zwiebeln und Crème fraîche Rösti		25.00
Vollkornpenne mit Kürbissauce, glasierten Kastanien und Kürbiswürfeln		26.00

D' WINTERSAISON – E chli Wermi für chauti Täg

Hackbraten (Schwein/Rind) mit Champignonsauce Kartoffelstock und Marktgemüse	29.00
Berner Suure Mocke (Rind) an kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock und Marktgemüse	34.00
Gebratenes Saiblingsfilet mit Kapern-Tomatenbutter Salzkartoffeln und Apfel-Rahmsauerkraut	35.00

CHINDERTÄUER – für die Chline

Paniertes Schweinsschnitzel mit Marktgemüse und Pommes frites		10.00
Gebratene Pouletbrust mit Champignonsauce, Marktgemüse und Reis		10.00

ÖPFUCHÜECHLI – üsi Huus-Spezialität

Geniessen Sie ein Stück Berner Tradition. Wer in Bern zu Hause ist, kennt sie – die knusprig-fruchtige Hausspezialität aus dem Bärenhöfli. Seit Generationen werden die goldbraun gebackenen Apfelringe nach dem geheimen Hausrezept frisch zubereitet. Ob als Dessert oder feines «Zvieri», unsere legendären «Öpfuchüechli» schmecken einfach immer!

Portion (10 Stück)	17.00
Halbe Portion (5 Stück)	11.00
Vanillesauce / Brönnti Creme / Zimtsauce	2.00
2 Stück Öpfuchüechli Wahlweise mit Zimtglace oder Apfelsorbet	8.50
2 Stück Öpfuchüechli mit Brönnti Creme	7.50
Scharfer Bärenhöfli Öpfuchüechli-Teller mit leicht scharfer Chili-Schokoladensauce	
5 Stück	14.00
10 Stück	19.00
Bärenhöfli Öpfuchüechli-Teller mit Vanillesauce, Apfelsorbet und Zimtglace	
5 Stück	14.00
10 Stück	19.00

ÖPPIS SÜESSES – zum gniesse u z'fride si

Mini-Dessert im Glas serviert	5.00
Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm, Brönnti Creme, Vanilleglace mit Espresso und Rahm (Affogato)	
Brönnti Creme	10.00
Coupe Dänemark	11.00
Eiskaffee mit Rahm	11.00
Eine Kugel Glace	3.50
Vanille, Caramel, Kaffee, Erdbeere, Zimt, Apfelsorbet Zitrone, Aprikose	
mit Rahm	+ 1.50



ÜSI WINTERDESSERTS – immer es Vergnüge

Vermicelles mit Kirsch, Rahm und Meringues	klein 8.00	11.00
Coupe Nesselrode		14.00
Vermicelles mit Kirsch, Meringues, Vanilleglace und Rahm		
Winterlicher Öpfuchüechli-Teller mit Portweinpflaumen, Zimtglace und Marronirahm		
5 Stück		14.00
10 Stück		19.00
Bärenhöfli's feinsten, warmer Apfelkuchen		12.00
Wahlweise verfeinert mit Vanillesauce, Rahm, Zimtglace oder Brönnti Creme		

MOCKTAILS – voue Gschmack ohni Promille

„Öpfu-Bärezouber“

9.00

Beim ersten Schluck trifft die süße, des Apfelsirups auf die spritzige Frische des Prosecco, während das Mineralwasser dem Getränk eine belebende Leichtigkeit verleiht.

„Bärenhöfli's Gin Fiz“

10.50

Ein interessantes und erfrischendes Getränk mit alkoholfreiem Gin, Prosecco und Ginger Ale. Die harmonische Verbindung der verschiedenen Aromen schaffen ein ausgewogenes Geschmackserlebnis.

„NOgroni“

10.00

Der alkoholfreie NOgroni ist eine elegante und erfrischende Wahl für Geniesser, die den vollen Geschmack eines Negroni ohne Alkohol erleben möchten. Ein erfrischendes leicht bitteres Getränk mit alkoholfreiem Vermouth, Gin und Sanbitter.

Matte Apérosenza

9.50

Entdecke Apérosenza – der alkoholfreie Apéritivo aus der Berner Matte Brennerei: Herber Enzian trifft auf frische Zitrusnoten, verfeinert mit Thymian und Rosmarin. Apérosenza, gemischt mit alkoholfreiem Schaumwein, ist der perfekte Apéro für Tage, an denen du einen klaren Kopf behalten willst.

COCKTAILS – härzhaft & sprützig

Sarti Spritz – mit Prosecco und Soda

11.00

Sarti Lemon – mit Bitter Lemon

11.00

Der moderne Twist auf den traditionellen Spritz: Sarti Rosa verführt mit floralen Noten, feiner Beerenfruchtigkeit und einer eleganten Bitterkeit.

Aperol Spritz – Spritzig, fruchtig, sommerlich

11.00

Ein erfrischender italienischer Klassiker mit leuchtend oranger Farbe.

Hugo – Blumig, frisch, verführerisch

11.00

Ein erfrischender Cocktail aus Südtirol: Holunderblütensirup, frische Minze und Limette vereinen sich mit Prosecco und einem Spritzer Soda zu einem duftigen, leicht süsslichen Drink.

WASSER & SIRUPTRÖIM – Durschtlöscher für Gross und Chli

Getränke im Offenausschank

	3 dl	5 dl	10 dl
Bärenhöfliwasser mit oder ohne Kohlensäure	4.00	5.50	8.40
Citro	4.20	5.70	
Hausgemachter Eistee mit Minze und Zitrone	4.20	5.70	

Flaschen 3,3 dl

Rivella rot oder blau, Coca Cola, Coca Cola Zero Ramseier Süssmost, Michel Schorle, Sinalco			4.90
---	--	--	------

Flaschen 2 dl

Schweppes Bitter Lemon, KINLEY Tonic Water Chinotto San Pellegrino Sanbitter San Pellegrino (1dl) Michel Orangensaft, Michel Tomatensaft			4.90
Ramseier Suure Moscht klar (Vol. 4,0 %)		4.9dl	6.80

Sirup vom „Sirupier de Berne“ seit 1980 ein Familienbetrieb in Bern

Le Sirupier de Berne ist ein lokaler Produzent von hochwertigen Sirupen und Getränkezusätzen. Sie zeichnen sich durch die Verwendung natürlicher Zutaten und traditioneller Herstellungsmethoden aus. Sirupier de Berne arbeitet oft mit regionalen Bauern und Lieferanten zusammen, um frische Zutaten von höchster Qualität zu verwenden.



Sirup mit oder ohne Kohlensäure

3dl	5dl
4.20	5.70

Holunderblüten - Holunder tut Wunder!

Zitronenmelisse - die zitronig-frische Note der Blätter verbreitet heitere Stimmung

Cassis - so intensiv wie die tiefrote Farbe ist auch der Geschmack

BIER – vom Herrgöttli bis zum Pale Ale

Feldschlösschen, mit Hauptsitz in Rheinfelden AG, ist die führende Brauerei und grösste Getränkehändler der Schweiz. Das Unternehmen hat seit seiner Gründung 1876 eine Vision: Das beste Bier der Schweiz zu brauen, etwas Herausragendes zu schaffen, sich stets weiterzuentwickeln – und dabei einen respektvollen Umgang mit Mensch, der Natur und der Umwelt zu pflegen.



Bier im Offenausschank

		2 dl	3 dl	5 dl
Gurten Bäre Gold	(Vol. 5,2 %)	4.50	4.80	7.30
Feldschlösschen Amber	(Vol. 5,4 %)	4.90	5.20	7.90

Flaschenbier 3,3 dl

Valaisanne Zwickel	(Vol. 5,4%)			6.50
Valaisanne Pale Ale	(Vol. 5,2%)			6.50
Feldschlösschen Dunkle Brune	(Vol. 5,5%)			4.80

Flaschenbier 5 dl

Schneider Weisse	(Vol. 5,4 %)			7.30
------------------	--------------	--	--	------

Alkoholfreies Bier 3,3 dl

Feldschlösschen alkoholfrei	(Vol. < 0,6%)			4.70
Valaisanne Alkoholfrei	(Vol. 0,0%)			5.20

HOCHPROZÄNTIGS – Bärner Handwärch

Ob zum Einstieg, Zwischenton oder als stilvoller Abschluss – hier warten ausgewählte Tropfen mit Persönlichkeit. Die Matte Brennerei brennt in Handarbeit in der Berner Altstadt. Sie ist eine lokale Destillerie, die hochwertige Spirituosen und Liköre herstellt. Mit einer Verbindung zur Natur und Traditionen, verkörpern ihre Produkte die Authentizität der Region.



Arangino Spritz (Vol. 23 %) 11.00

Der intensive Matte Arangino wurde mit Bitterorangen, Enzian und Rhabarberwurzel kreiert und überzeugt mit seiner perfekten Harmonie aus bitteren, fruchtigen und süssen Noten.

Matte Sloe Gin Tonic (Vol. 28 %) 12.00

Für den Sloe Gin werden Schlehenfrüchte an der Aare gesammelt und mit Dry Gin, Kardamom, Tonka und Aprikosenkernen angesetzt. Diese Mischung reift, bis sich ihr Aroma intensiv entwickelt hat. Fruchtig, dezent süss und leicht bitter mit Wacholder-, Schlehen- und Mandelaromen.

Matte Bio Herbal Gin (Vol. 42 %) 4cl 11.00

Feinster Bio Gin, gebrannt mit kräftigem Wacholder, bestem Berner Apfelsaft und würzigem Rosmarin. Schweizer Gin in bester Bio-Knospe Qualität. Gebrannt für höchste Ansprüche – für alle, die Gin nicht nur trinken, sondern geniessen.

Matte Bio Vodka (Vol. 40 %) 4cl 12.00

Feinster Bio Wodka, gebrannt aus sonnenverwöhntem Getreide. Mehrfach filtriert und mit klarem Berner Wasser verfeinert. Schweizer Wodka in bester Bio-Knospe Qualität.

Matte Vieille Williams (Vol. 38 %) 2cl 10.00

Dieser edle Vieille Williams aus Schweizer Williams-Birnen reift über Jahre in ehemaligen Bourbon-Fässern aus Weisseichenholz. Die Reifezeit bringt eine perfekte Harmonie zwischen der kräftigen Fruchtnote der Birnen und den zarten Holznuancen. Ein Berner Handwerksbrand zur Perfektion gereift.

SCHNÄPS – zum Astosse & Usklinge

		cl	
Vermouth weiss	(Vol. 15,5 %)	4	8.50
Vermouth rot	(Vol. 15,5 %)	4	8.50
Cynar	(Vol. 16,5%)	4	8.50
Campari	(Vol. 23,0%)	4	8.50
Pastis	(Vol. 45,0%)	4	8.50
Appenzeller	(Vol. 29,0%)	4	8.50
Calvados	(Vol. 40,0%)	2	8.00
Kirsch	(Vol. 40,0%)	2	8.00
Vieille Prune	(Vol. 40,0%)	2	9.50
Jägermeister	(Vol. 35,0%)	2	8.00
Rum Bacardi	(Vol. 37,5 %)	4	8.50
Whiskys			
Chivas Regal	(Vol. 40,0%)	4	12.50
Glenfiddich	(Vol. 40,0%)	4	13.50
Single Malt Whisky 12years			
Liköre			
Amaretto	(Vol. 28,0%)	4	8.00
Baileys	(Vol. 17,0%)	4	8.00
Cognac Weinbrand			
Rémy Martin	(Vol. 40,0%)	2	9.00
Grappa			
	(Vol. 41,0 %)		
Grappa di Barolo, Paesanella		2	10.00
Grappa di Brunello, Paesanella		2	10.50
Grappa di Moscato, Paesanella		2	9.50

KÄFELE – öppis für d'Energie

Die Liebe zum Kaffee hat bei Blasercafé eine lange Tradition. Seit der Gründung im Jahr 1922 ist Blasercafé vollumfänglich in Familienhand und wird heute in der 4. Generation geführt. Bern bedeutet für sie Heimat. Blasercafé engagiert sich für nachhaltigen Anbau und faire Handelspraktiken in der Kaffeeindustrie.



Kaffee Crème	4.50
Espresso	4.50
Espresso macchiato	5.10
Doppelter Espresso	6.00
Ristretto	4.50
Milchkaffee	4.50
Latte macchiato	5.10
Iced Latte macchiato	5.10
Cappuccino	5.10
Ovomaltine kalt oder warm	4.50
Caotina kalt oder warm	4.50

LÄNGASS-TEE – Tee us Handwärschkunscht

Länggass-Tee ist eine angesehene Teemanufaktur der Familie Lange AG in Bern, die sich auf die Auswahl und den Vertrieb hochwertiger Teespezialitäten spezialisiert hat. Ihre Philosophie basiert auf der Liebe zum Tee und dem Streben nach bester Qualität.



Länggass-Tee

4.80

Berner Rosen

Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauerngarten. Eine ausgewogene Mischung aus Apfelstücken, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten, sowie Brennnesseln.

Ginger Lemon

Eine gelungene Verbindung von Zitronengras, Zitronenthymian, Ringelblumen, scharfem Ingwer und süssen Apfelstücken. Ein wärmender und zugleich erfrischender Tee.

Indian Chai

Indischer Schwarztee mit den typischen Gewürzen wie Kardamom, Koriander, Ingwer, Pfeffer und Zimt. Man sagt ihm nach, er würde Träume aktivieren.

Jasmine Pearl

Chinesischer Grüntee, der in einem aufwendigen Verfahren mit Jasminblüten beduftet wird. Ein leichter, frischer Tee für den Genuss.

Menthe du Maroc

Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee.

Melange Rouge

Die Kräutermischung besticht durch ihr intensives Rot in der Tasse. Die Pfeffer- und Apfelminze binden die Säure der Karkade und es ergibt sich ein erfrischender und durstlöschender Aufguss.

Verveine

Der Klassiker für jeden Moment. Ein wärmender Tee.

Assam Halmari

Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens. Sein Geschmack ist malzig und vollmundig.