**Bärenhöfli**
essen/trinken/treffen

# Herzlich Willkommen im Restaurant Bärenhöfli

## Unsere lokalen Partner

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

**Emmentaler Bergobst – Familie Schürch Grosshöchstetten (BE)**
(emmentaler-bergobst.ch)
Das Unternehmen besteht seit dem Jahr 1817. Es wurde über Generationen vom Vater an den Sohn weitergegeben. 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. Dank den mineralreichen Böden und der Höhenlage, welche die Früchte langsamer wachsen lässt, kann sich das Aroma voll entfalten.

**Peter Hofer - Wurster-Tradition auf dem Dentenberg** (morewurster.com)
Die Leidenschaft für gute Würste hat Peter Hofer erstmals im Frühling 2016 gepackt. Heute produziert er jährlich rund 60'000 Stück in vielen verschiedenen Sorten. Wursten ist sein Yoga und seine Passion. Erlesene Gewürze, ein feines Gespür für gutes Essen und viel Kreativität machen seine Würste zu speziellen Leckerbissen.

**Spahni Metzgerei AG** (vomspahni.ch)
"Wosch Qualitäts-Fleisch ha, muesch zum Spahni ga!"
1863 gründete Christian Spahni in Ostermundigen die erste Metzgerei im Ort, die seit dazumal von Mitgliedern der Familien Spahni und Haldimann persönlich geführt wird. Das richtige Gleichgewicht zwischen Tradition und Modernität und die Offenheit für sich stetig wandelnde Kundenbedürfnisse sind der Schlüssel zu dieser Erfolgsgeschichte.

**Gourmador frigemo ag** (gourmadorzollikofen.ch)
Täglich frisch - direkt vom Feld - Gourmador Zollikofen ist der Spezialist für frische Früchte und Gemüse, Convenience-, Molkerei und Tiefkühlprodukte in der Grossregion Bern.

## Fleischdeklaration

| | |
|---|---|
| Schwein | Schweiz |
| Kalb | Schweiz |
| Rind | Schweiz |
| Poulet | Schweiz |

## Allergien und Unverträglichkeiten

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

**Bärenhöfli**
*essen/trinken/treffen*

## VORSPEISEN / KALTE GERICHTE

| | | Vorspeise | Bowl |
|---|---|---|---|
| Saisonaler Blattsalat | | 8.00 | |
| Gemischter Salat | | 10.00 | |
| Bärenhöflisalat<br>Blattsalat mit Gurken, Karotten, Apfel<br>Rindfleischstreifen und Cherrytomaten | | 18.00 | 24.00 |
| Frischer Märitsalat mit Gurken, Karotten,<br>warmen Ziegenkäse und mariniertem Gemüse | | 17.00 | 23.00 |
| Kaltes Plättli mit Tête de Moine, Hobelkäse, Greyerzer,<br>Rohschinken, Bündnerfleisch, Trauben, Nüssen und Cherrytomaten | | 20.00 | |
| Tatar vom Rind<br>mit Toast, Butter und kleiner Salatgarnitur | | 140 gr.<br>23.00 | 210 gr.<br>30.00 |

*Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen unsere Bärenhöfli-Vinaigrette, französisches, italienisches oder Balsamicodressing.*

## KINDERTELLER

| | |
|---|---|
| Paniertes Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites | 9.00 |
| Pouletbrust mit Gemüse und Reis | 9.00 |

## VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

| | | |
|---|---|---|
| Waldpilzstroganoff mit Peperoni, Zwiebeln und Rösti | **Vegi** | 22.00 |
| Bärenhöfli "Nasi Goreng"<br>mit Tofu, Gemüse, Sojasauce und Reis | **Vegan** | 27.00 |

**Exklusiv bei uns erhältlich!**

**Zweierlei handgemachte Spezialitätenwürste vom Dentenberger Wurster** 32.00
dazu servieren wir Ihnen selbstgemachte Zwiebelsauce

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den Zutaten der Würste.

Sämtliche Preise in CHF und inkl. MWST / Preisänderungen vorbehalten

**Bärenhöfli**
*essen/trinken/treffen*

## FLEISCHGERICHTE

| | | |
|---|---|---|
| Gebratene Pouletbrust | | 26.00 |
| Grilliertes Rindsentrecôte | | 42.00 |
| Gebratenes Schweinssteak | | 31.00 |

**Unsere Saucen zur Auswahl**
Calvadossauce mit Apfel
Pfeffersauce
Currysauce
Kräuterbutter

*Die Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit Mischgemüse und Beilage nach Wahl:*
*Reis, Pommes frites, Teigwaren, Rösti, Fitnessteller mit Salat*
*oder frischem Gemüse.*

## BEWÄHRTES

| | |
|---|---|
| Paniertes Schweinsschnitzel<br>Mischgemüse<br>Pommes frites | 25.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes<br>an frischer Champignonrahmsauce<br>Rösti | 34.00 |
| Kalbscordon-bleu<br>Mischgemüse<br>Pommes frites | 39.00 |

## UNSERE BURGER

| | | |
|---|---|---|
| Bärenhöfli Burger<br>mit Käse, Gurken, Tomaten, eingelegten Zwiebeln und Ketchup<br>Pommes frites | | 25.00 |
| Veganer Burger<br>aus schwarzen Bohnen, Champignons und Haferflocken<br>mit veganem Joghurt, Mango, Avocado, Salat und eingelegten Zwiebeln<br>Pommes frites | **Vegan** | 25.00 |
| Chicken Long Burger mit Crème fraîche, Tomaten,<br>eingelegten Zwiebeln, Blattsalat<br>Pommes frites | | 26.00 |

Sämtliche Preise in CHF und inkl. MWST / Preisänderungen vorbehalten

**Bärenhöfli**
*essen/trinken/treffen*

| **Frühlingsspezialitäten** | | | Vorspeise | |
|---|---|---|---|---|
| Lattichsalat mit grünem Spargel,<br>Granatapfel, Croutons und Parmesan | | | 16.00 | |
| Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl | **Vegi** | | 13.00 | |
| Blätterteigpastetli<br>Spargelragout mit Morcheln<br>Neue Kartoffeln mit Rosmarin | **Vegi** | | | 29.00 |
| Grüne Spargeln mit Broccoli und Hollandaise gratiniert<br>Neue Kartoffeln mit Rosmarin | **Vegi** | | | 29.00 |
| Penne mit Bärlauchpesto,<br>grünen Spargeln und Randenblättern | **Vegi** | **Vegan** | | 27.00 |
| Gebratenes Rumpsteak (CH)<br>Sauce Hollandaise mit rotem Kampot-Pfeffer<br>Neue Kartoffeln mit Rosmarin, grüne Spargeln | | | | 36.00 |
| Gebratenes Kalbsschnitzel (CH)<br>Sauce Hollandaise mit Moutarde de Meaux<br>Neue Kartoffeln mit Rosmarin, grüne Spargeln | | | | 40.00 |
| Gebratenes Zanderfilet (Kasachstan)<br>Provenzialische Hollandaise<br>Neue Kartoffeln, grüne Spargeln | | | | 34.00 |

| **Unsere frühlingshaften Weinempfehlungen** | **1 dl** | **7,5 dl** |
|---|---|---|
| Sauvignon Blanc, Weisswein (2022) Genève AOC (Schweiz)<br>Domaine les Perrières<br>*Hellgelb bis zartgrüne Farbe. Hergestelt aus sorgfältig ausgewählten Sauvignon Blanc Trauben.*<br>*In der Nase das Blattwerk von Johannisbeeren, Feige und Zitrusfrüchten.* | 7.00 | 43.00 |
| Das isch Läbe Roséwein (2021) Alentejo, Portugal<br>Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira<br>*Frisch, fruchtig und süffig so schmeckt der Rosé der Weinserie "Das isch läbe"* | 6.50 | 41.00 |

| **FRÜHLINGSDESSERTS** | | klein | |
|---|---|---|---|
| Erdbeeren mit Rahm | | 9.00 | 12.00 |
| Coupe Romanoff | | | 13.00 |
| Erdbeerparfait mit marinierten Erdbeeren | | | 14.00 |
| Frühlingshafter Öpfuchüechli-Teller mit marinierten Erdbeeren<br>Erdbeersauce und Erdbeerglace 6 Stück / 12 Stück | | 14.00 | 19.00 |

Sämtliche Preise in CHF und inkl. MWST / Preisänderungen vorbehalten

**Bärenhöfli**
essen/trinken/treffen

## DESSERTS

| | | |
|---|---|---|
| Mini Dessert im Glas serviert<br>*Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace, Brönnti Creme*<br>*Tiramisu-Glace mit Löffelbiscuit und Amaretto* | | 5.00 |
| Brönnti Creme | | 10.00 |
| Coupe Dänemark | | 11.00 |
| Eiskaffee mit Rahm | | 11.00 |
| Diverse Frappés | | 9.00 |
| Eine Kugel Glace<br>*Schokolade, Zimt, Caramel, Vanille, Eiskaffee*<br>*Zitrone, Zwetschge, Aprikose, Apfel, Erdbeer* | | 3.50 |
| Mit Rahm | | 1.50 |

## ÖPFUCHÜECHLI

| | | |
|---|---|---|
| Portion (ca. 10 Stück) | | 16.00 |
| Halbe Portion (ca. 5 Stück) | | 10.00 |
| Ein Stück Öpfuchüechli | | 2.50 |
| Vanillesauce / Zimtsauce / Brönnti Creme | | 2.00 |
| 2 Stück Öpfuchüechli<br>Wahlweise mit Zimtglace, Apfelsorbet oder Brönnti Creme | | 8.00 |
| Scharfer Bärenhöfli Öpfuchüechli-Teller<br>mit leicht scharfer Chili-Schokoladensauce<br>6 Stück / 12 Stück | 14.00 | 19.00 |

| **Unsere süsse Weinempfehlung** | **1dl** | **5dl** |
|---|---|---|
| Chateau L'Esparrou, Muscat de Rivesaltes, Bonfils AOC 2018<br>Muscat d'Alexandrie, Muscat Petits Grains<br>*Intensive, köstliche Aromen von Pfirsich, Mango und süssen Zitrusfrüchten.*<br>*Am Gaumen frischer Auftakt, mit schöner, aromatischer Länge.*<br>*Wahrlich ein Genuss mit unseren Öpfuchüechli.* | 8.00 | 38.00 |

Sämtliche Preise in CHF und inkl. MWST / Preisänderungen vorbehalten

## UNSERE LOKALEN PARTNER

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 Mattebrennerei. Diese lokalen Anbieter sind stolze Vertreter der Handwerkstraditionen in Bern. Wir sind begeistert und stolz, ihre Produkte in unserem Angebot präsentieren zu können.

**Blasercafé - Die Berner Rösterei seit 1922** (blasercafe.ch)

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. Blasercafé ist somit die einzige Kaffeerösterei in der Region Bern, die über all die Jahre ihre Eigenständigkeit bewahrt hat. Bern bedeutet für sie Heimat. Blasercafé engagiert sich für nachhaltigen Anbau und faire Handelspraktiken in der Kaffeeindustrie.

**Länggass-Tee Familie Lange AG** (laenggasstee.ch)

Länggass-Tee ist eine angesehene Teemanufaktur 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.

**Mathias Wirth "le Sirupier de Berne" (sirupierdeberne.ch)**

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.

**Berner Mattebrennerei** (mattebrennerei.ch)

Die Berner Mattebrennerei ist eine lokale Destillerie, die hochwertige Spirituosen und Liköre herstellt. Mit einer Verbindung zur Natur und Traditionen, verkörpern ihre Produkte die Authentizität der Region.

**Bärenhöfli**
*essen/trinken/treffen*

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

| | |
|---|---|
| Ristretto | 4.40 |
| Espresso | 4.40 |
| Espresso macchiato | 5.00 |
| Doppelter Espresso | 5.90 |
| Milchkaffee | 4.40 |
| Latte macchiato | 5.00 |
| Cappuccino | 5.00 |
| Kaffee Crème | 4.40 |

**Kalte Milchschaumkreationen mit Kaffee**
(Eis, Sirup, Milch/Milchschaum, Espresso)

| | |
|---|---|
| Iced Mojito Latte macchiato mit Minzsirup | 6.20 |
| Iced Caramel Latte macchiato mit Caramelsirup | 6.20 |
| Iced Vanilla Latte macchiato mit Vanillesirup | 6.20 |

**Schokolade- & Kaffeekreationen**

| | |
|---|---|
| Dark Chocolate (Dunkle Trinkschokolade, warmer Milchschaum) | 6.20 |
| Chococcino (Dunkle Schokolade, heisse Milch, Espresso, Milchschaum) | 6.20 |
| Kalte oder warme Ovomaltine | 4.20 |

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

**"Öpfu - Bärezouber"** 8.50
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 Fizz** 9.00
Ein interessantes und erfrischendes Getränk mit alkoholfreiem Gin, Prosecco und Ginger Ale. Die harmonische Verbindung der verschiedenen Aromen schaffen ein ausgewogenes Geschmackserlebnis.

**NOgroni** 9.00
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 alkohlofreiem Vermouth, Gin und Sanbitter.

**Bärenhöfli**
essen/trinken/treffen

## LÄNGGASS-TEE SÉLECTION GRAND HOTEL

Unsere ausgewählten Tees in bester Qualität von unserem Hauslieferanten im nahen Berner Längass-Quartier.

**Berner Rosen** 4.80
*Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauerngarten. Eine ausgewogene Mischung aus Apfelstücken, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten, sowie Brennnesseln.*

**Ginger Lemon** 4.80
*Eine gelungene Verbindung von Zitronengras, Zitronenthymian, Ringelblumen, scharfem Ingwer und süssen Apfelstücken.*
*Ein wärmender und zugleich erfrischender Tee.*

**Indian Chai** 4.80
*Indischer Schwarztee mit den typischen Gewürzen wie Kardamom, Koriander, Ingwer, Pfeffer und Zimt. Man sagt ihm nach, er würde Träume aktivieren...*

**Jasmine Pearl** 4.80
*Chinesischer Grüntee, der in einem aufwendigen Verfahren mit Jasminblüten beduftet wird. Ein leichter, frischer Tee für den Genuss.*

**Menthe du Maroc** 4.80
*Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee. Ein Genuss, ob gesüsst oder ungesüsst.*

**Melange Rouge** 4.80
*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** 4.80
*Der Klassiker für jeden Moment. Ein wärmender Tee.*

**Assam Halmari** 4.80
*Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens und gilt als klassischer Frühstückstee. Sein Geschmack ist malzig und vollmundig.*

**Bärenhöfli**
*essen/trinken/treffen*

## KALTGETRÄNKE

**Flaschen 3,5 dl**

| | |
|---|---|
| Rhäzünser | 4.90 |
| Arkina blau (ohne Kohlensäure) | 4.90 |

**Flaschen 3,3 dl**

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

**Flasche 4,9 dl**

| | |
|---|---|
| Ramseier Suure Moscht klar (Vol. 4,0 %) | 6.80 |

**Flaschen 2 dl**

| | |
|---|---|
| Alpinesse | 4.90 |
| Botanical Roots Classic Dry Tonic (Berner Mattenbrennerei) | 4.90 |
| Chinotto San Pellegrino | 4.90 |
| Michel Orangensaft | 4.90 |
| Michel Tomatensaft | 4.90 |

**Flaschen 1 dl**

| | |
|---|---|
| Sanbitter San Pellegrino | 4.90 |

| **Getränke im Offenausschank** | **2 dl** | **3 dl** | **5 dl** | **10 dl** |
|---|---|---|---|---|
| Bärenhöfliwasser mit oder ohne Kohlensäure | 2.90 | 4.00 | 5.50 | 8.40 |
| Citro | 3.00 | 4.20 | 5.70 | |

| | **2 dl** | **3 dl** | **5 dl** |
|---|---|---|---|
| Hausgemachter Eistee mit Minze und Zitrone | 3.00 | 4.20 | 5.70 |

**Sirup vom «Sirupier de Berne»**
Frisch gepresste Säfte und getrocknete Kräuter werden ohne Geschmacksverstärker zu Sirup verarbeitet. Geniessen Sie die Aromen leicht prickelnd mit Kohlensäure oder still mit Berner «Hahnewasser».

| | **3 dl** | **5 dl** |
|---|---|---|
| Holunderblüten | 4.20 | 5.70 |
| Zitronenmelisse | 4.20 | 5.70 |

**Bärenhöfli**
*essen/trinken/treffen*

## BIER

### 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 |
| Gurten Zähringer Amber (Vol. 5,4 %) | 6.50 |

### 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 |

## BIER IM OFFENAUSSCHANK

| | |
|---|---|
| Gurten Bäre Gold (Vol. 5,2 %) | |
| Herrgöttli 2 dl | 4.50 |
| Stange 3 dl | 4.80 |
| Grosses 5 dl | 7.30 |

## APERITIFS

| | cl | |
|---|---|---|
| Vermouth weiss (Vol. 15,5 %) | 4 | 7.50 |
| Vermouth rot (Vol. 15,5 %) | 4 | 7.50 |
| Cynar (Vol. 16,5 %) | 4 | 7.50 |
| Campari (Vol. 23,0 %) | 4 | 7.50 |
| Ramazotti (Vol. 30,0 %) | 4 | 7.50 |
| Pastis (Vol. 45,0 %) | 4 | 7.50 |
| Appenzeller (Vol. 29,0 %) | 4 | 7.50 |

### Berner Handwerk

**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.

**Bärenhöfli**
*essen/trinken/treffen*

## SPIRITUOSEN

| | cl | |
|---|---|---|
| Calvados (Vol. 40,0 %) | 2 | 7.00 |
| Gravensteiner (Vol. 40,0 %) | 2 | 7.00 |
| Pflümli/Kirsch (Vol. 40,0 %) | 2 | 6.50 |
| Vieille Prune (Vol. 40,0 %) | 2 | 9.50 |
| Williams (Vol. 37,5 %) | 2 | 7.00 |
| Marc (Vol. 40,0 %) | 2 | 6.50 |
| Jägermeister (Vol. 35,0 %) | 2 | 6.50 |
| Rum Bacardi (Vol. 37,5 %) | 4 | 7.50 |
| Gin Gordons (Vol. 37,5 %) | 4 | 7.50 |

**Berner Handwerk**

**Matte Bio Herbal Gin** (Vol. 42 %) — 4 — 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 Sloe Gin Tonic** (Vol. 28 %) — 11.00

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.

**Whiskys**

| | | |
|---|---|---|
| Johnnie Walker, Red Label | 4 | 9.00 |
| Four Roses | 4 | 9.50 |
| Chivas Regal | 4 | 12.50 |
| Jack Daniel's | 4 | 12.50 |
| Glenfiddich | 4 | 12.50 |

**Liköre**

| | | |
|---|---|---|
| Amaretto (Vol. 28,0 %) | 2 | 6.50 |
| Baileys (Vol. 17,0 %) | 4 | 7.00 |

**Cognac Weinbrand** (Vol. 40,0 %)

| | | |
|---|---|---|
| Bisquit | 2 | 7.00 |
| Rémy Martin | 2 | 9.00 |

**Grappa** (Vol. 41,0 %)

| | | |
|---|---|---|
| Grappa di Barolo, Paesanella | 2 | 8.00 |
| Grappa di Brunello, Paesanella | 2 | 8.00 |
| Grappa di Moscato, Paesanella | 2 | 8.00 |