

Willkommen im Bären - schön, dass Sie da sind!

Bei uns im Gasthof Bären in Habkern heissen wir Sie
herzlich willkommen.

Wir, Carina und Christian, die Pächter dieses
geschichtsträchtigen Hauses, geben gemeinsam mit
unserem unschlagbaren Team jeden Tag unser Bestes, um
Ihren Aufenthalt im Restaurant und Hotel so schön wie
möglich zu gestalten - ä guetä!

Zeit teilen. Momente teilen. Essen teilen.

Unser Winterkonzept Bären-Tapas lädt dazu ein, kleine,
alpine Gerichte gemeinsam zu probieren, zu geniessen und
weiterzureichen. Alles kommt gleichzeitig auf den Tisch,
damit Sie in Ruhe kombinieren, ausprobieren und Ihre
Lieblingsbissen entdecken können.



Wie Sie Ihre Tapas bestellen können,
erfahren Sie auf der nächsten Seite!



Scannen für die Bären News !

Deklaration:

Kalb, Ente, Lachsforelle, Reh, Hirsch - Schweiz



So funktioniert's:

- ① Wählen Sie Ihre Tapas
(Wir empfehlen 3-5 Schälchen pro Person)
- ② Sobald Sie bestellt haben und alles bereit ist, stellen wir die Tapas zusammen auf den Tisch - perfekt zum Teilen, Erzählen und Zuhause fühlen.

Unsere Pakete:

Probierpaket zum Teilen:

1x kalt, 2x warm, 1x Dessert - 38 CHF

1x kalt, 4x warm, 1x Dessert - 60 CHF

Wohlfühlpaket zum Teilen:

2x kalt, 3x warm - 49 CHF

2x kalt, 5x warm - 71 CHF

Schlemmerpaket zum Teilen:

2x kalt, 3x warm, 2x Dessert - 59.90 CHF

2x kalt, 5x warm, 2x Dessert - 81.90 CHF



kalte Tapas:

Kleiner winterlicher Salat (gemischter Salat mit Hausdressing)	7.50
Grüner Salat	6.90
Trockenfleisch & Trockenwurst aus der Region	8.20
Lachsforellen-Tatar	10.80
Rotkabis-Apfel-Salat mit Entenstreifen & marinierten Steinpilzen	9.20

Dessert Tapas:

Apfelrädli mit Vanilleglace	6.90
Lebkuchen-Parfait mit Zwetschgenragout	7.90
Schokoladen-Brownie mit Vanillerahm	6.90
Kugel hausgemachtes Sorbet	4.50

warme Tapas:

Tagessuppe	7.20
Haselnussgnocchi mit Rotkabis & Marktgemüse	9.20
hausgemachte Käsespätzli mit Röstzwiebeln	9.80
Kürbisravioli in Salbeibutter mit Orangen-Sbrinz-Crumble	9.80
Kalbsrahmbraten aus Habkern mit Kartoffelgratin und Gemüse	13.90
Kalbs-Cordon Bleu mit Pommes und Gemüse	14.90
Entenbrust mit Orangensauce, Haselnussgnocchi & Apfel- Rotkabis	12.90
Wiener Schnitzel mit Pommes	13.90
Hirsch-Saltimbocca aus Habkern mit Spätzli & Apfel-Rotkabis	14.90
Rehpfeffer aus Habkern mit Spätzli & Apfel-Rotkabis	13.90
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rahmsauerkraut	12.90



Klassiker-Karte

für alle die es lieber klassisch mögen!

Manche geniessen gerne Neues, andere bleiben lieber bei Bewährtem - darum gibt es neben unseren Tapas auch eine kleine Auswahl an Bären-Klassikern, wie Sie sie kennen und lieben.

- **Wiener Schnitzel vom Kalb - 37.50**
Knusprig ausgebacken, serviert mit Pommes und Marktgemüse
- **Kalbs-Cordon Bleu - 39.00**
Hausgemacht und herzhaft gefüllt, dazu Pommes und Marktgemüse
- **Cheeseburger vom Habkerner Hirsch - 26.00**
mit geschmolzenem Raclettekäse, Pommes frites & unserer hausgemachten Burgersauce
(auch vegetarisch möglich)
- **Kürbisravioli aus Leissigen - 29.00**
Geschwenkt in Salbeibutter, verfeinert mit Orangen-Sbrinz-Crumble
- **Lachsforellenfilet aus der Grabenmühle - 32.00**
Auf Rahmsauerkraut serviert dazu Haselnussgnocchi
- **Bären Käseschnitte - 24.00**
knusprig gebackenes Brot, überbacken mit Schinken, Raclettekäse, einem Schuss Weisswein, einem Spiegelei & hausgemachtem gepickeltem Gemüse
(auch vegetarisch möglich)

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST



Dessert-Karte

in Zimt/Zucker gewälzte Apfelrädli- 9.50
mit Glace oder Sorbet nach Wahl

Lebkuchenparfait - 14.00
mit Zwetschgensorbet

Schokoladen-Brownie mit Vanillerahm - 9.50

Winter Coupe - 13.00
mit Karamellglace, Vanilleglace, Zwetschgenragout,
Meringue, Rahm

Schoggi Coupe - 13.00
mit Schoggiplace, Vanilleglace, Schoggi crumble, Rahm
& Ovocrunch-Topping

Bären Coupe - 13.00
Vanilleglace, Brombeerglace, Rahm, Meringue und
Schoggi crumble

Ladys Favorite - 9.00
Moccaglace mit Baileys, Wybrätzeli und Rahm

Hasel Hurra - 9.00
Karamellglace mit Haselnusslikör, Wybrätzeli und Rahm

Grosis Liebling - 9.00
Vanilleglace mit Eierlikör, Wybrätzeli und Rahm

Kugel Glace oder Sorbet - 4.50
Glace: Schokolade, Vanille, Mocca, Pistazie, Zimt, Karamell
Sorbet: Brombeere, Joghurt, Zitrone, Blutorange, Erdbeere

Rahmzuschlag: CHF 1.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST



warme Getränke

Café Creme	4.30
Espresso	4.00
Doppelter Espresso	5.00
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.00
Heisse Schoggi / Ovo	4.00
Tee (diverse Sorten)	4.00
Kaffee Luz	5.40
Kaffee Fertig	5.40

alkoholfreie Getränke offen

	<u>0.2l</u>	<u>0.3l</u>	<u>0.5l</u>
Citro	3.00	4.50	5.20
Fanta	3.00	4.50	5.20
Coca Cola	3.00	4.50	5.20
Rivella rot	3.00	4.50	5.20
Eistee	3.00	4.50	5.20
Säfte und Schorlen (Apfel, Maracuja, Traube, Orange)	3.00	4.50	5.20

alkoholfreie Getränke Flaschen

Rivella blau	0.33l	4.50
Coca Cola zero	0.33l	4.50
Sanbitter	0.10l	3.50
Bitter Lemon	0.20l	4.00
Tonic Water	0.20l	4.00

Mineralwasser offen

	<u>0.2l</u>	<u>0.3l</u>	<u>0.5l</u>
Mineral still	3.00	4.00	5.00
Mineral mit	3.00	4.00	5.00

Mineralwasser Flaschen

	<u>0.5l</u>	<u>1.0l</u>
Mineral still	6.00	8.00
Mineral mit	6.00	8.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST



Offenausschank Bier von Rugenbräu

	<u>0.2l</u>	<u>0.3l</u>	<u>0.5l</u>
Spezial hell	3.20	4.50	5.40
Panaché (Bier mit Citro)	3.20	4.50	5.40
Henaché (Bier mit Mineral)	3.20	4.50	5.40

Flaschenbier von Rugenbräu

	<u>0.3l</u>	<u>0.5l</u>
Lager		5.40
Spezial dunkel	4.50	
Weissbier		
Spezial hell alkoholfrei	4.50	5.60
Spezial hell	4.50	

Flaschenbier aus Bayern

	<u>0.5l</u>
Erdinger Weissbier	6.00
Erdinger Weissbier alkoholfrei	6.00
Augustiner Helles	6.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST



Aperitif

Aperol Spritz - 11.00
(Aperol, Prosecco, Mineral)

Hugo - 11.00
(Holunderblütensirup, Prosecco, Mineral)

Wildberry Lillet - 11.00
(Wildberry Schwepes, Lillet)

Limoncello Spritz - 11.00
(Limoncello, Prosecco, Mineral)

Campari
Spritz - (Campari, Prosecco, Mineral) - 11.00
Orange - (Campari, Orangensaft) - 8.50

Cynar
Orange - (Cynar, Orangensaft oder Fanta) - 8.50
nur Cynar - 7.00

Prosecco - 7.00

Martini Bianco - 7.00

Digestif

2cl - 5.00 // 4cl - 7.00

Diverser Schnaps:

Kräuter, Pflümli, Zwetschge, Kernobst

Vieille Williams "Barrique"

Vieille Prune "Barrique"

Vieille Marc "Barrique"

Grappa del Ticino - Sassi Grossi

Grappa di Merlot "Barrique" - Gialdi Vini SA

Heuschnaps

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST



Weissweine

Johannisberg AOC

Herkunft: Valais, Schweiz

Rebsorte: Johannisberg

passt zu: Apéritif, Spargeln und Käse

0.1L CHF 4.80

0.5L CHF 24.00

Yvorne l'Arlequin Chablais AOC

Herkunft: Vaud, Schweiz

Rebsorte: Chasselas

passt zu: Apéritif, Vorspeisen, Poulet, Fisch,
Apéroplättli

0.1L CHF 5.60

0.5L CHF 28.00

Petite Arvine AOC

«Hospices de Salquenen»

Herkunft: Valais, Schweiz

Rebsorte: Petite Arvine

passt zu: Apéritif, Fisch, Spargel

0.5L CHF 38.00

Spiezer Riesling-Sylvaner Thunersee

Herkunft: Spiez, Schweiz

Rebsorte: Riesling-Sylvaner

passt zu: Apéro, Seefisch, Käse, weissem Spargel

0.1L CHF 8.50

0.5l CHF 42.00

Spiezer Seilschaft Thunersee

Herkunft: Spiez, Schweiz

Rebsorte: Sauvignac, Sauvignier Gris

passt zu: Poulet, Kalb, Kürbis, weissem Spargel

0.1L CHF 9.90

0.75l CHF 72.00

Spiezer Sauvignier Gris Thunersee

Herkunft: Spiez, Schweiz

Rebsorte: Sauvignier Gris

passt zu: Käse, Geflügel, Fisch, Salate

0.1L CHF 6.20

0.75l CHF 46.00



Rosè

Dôle Blanche AOC

Herkunft: Valais, Schweiz

Rebsorten: Pinot Noir und Gamay

passt zu: Apéritif, Salat, Fisch

0.1L CHF 4.60

0.5L CHF 20.00

Rotweine offen

Yvorne "Avy" Rouge Chablais AOC

Herkunft: Vaud, Schweiz

Rebsorten: Pinot Noir, Gumbay

passt zu: Rind, Käse

0.1L CHF 5.60

0.5L CHF 28.00

Tisin Rosso Merlot del Ticino DOC

Herkunft: Ticino, Schweiz

Rebsorte: Merlot

passt zu: Teigwaren, Risotto, weisses Fleisch

0.1L CHF 4.80

0.5L CHF 23.00

Jägerwein Pinot Noir AOC

Herkunft: Valais, Schweiz

Rebsorte: Pinot Noir

passt zu: Wild, Kalb, Schwein, Teigwaren

0.1L CHF 4.80

0.5L CHF 24.00

Optimo rot AOC

Herkunft: Valais, Schweiz

Rebsorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet

Sauvignon, Syrah

passt zu: Wild, rotes Fleisch

0.1L CHF 7.50

0.75L CHF 52.00

Spiezer Cuvée Intro Barrique Thunersee

Herkunft: Spiez, Schweiz

Rebsorte: Blauburgunder, Cabernet Jura, Gamaret,
Garanoir, Syrah

passt zu: Lamm, Wild, Pilze und gereifter Käse

0.1L CHF 9.50

0.75L CHF 70.00



Rotwein Flaschen

Pinot Noir Nouveau Salquenen AOC 0.75L CHF 49.00

Herkunft: Valais, Schweiz

Rebsorte: Pinot Noir

passt zu: Apéritif ,Poulet, Kalb, Schwein, Teigwaren

Pinot Noir de Salquenen «Non Filtré» AOC 0.75L CHF 49.00

Herkunft: Valais, Schweiz

Rebsorte: Pinot Noir

passt zu: Poulet, Kalb, Schwein, Rind, Wild

Ripasso Valpolicella Classico DOC 0.75L CHF 48.00

Herkunft: Cantina di Monteforte, Italia

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

passt zu: Rotes Fleisch, Braten, Grillspezialitäten

Primitivo di Manduria DOP 0.75L CHF 35.00

“Masseria Trajone”

Herkunft: Monteporzio, Italia

Rebsorte: Primitivo

passt zu: Vorspeise, Fleisch mit Sauce, grilliertes Fleisch

Optimo rot AOC 0.1L CHF 7.50

Herkunft: Valais, Schweiz

0.75L CHF 52.00

Rebsorten: Diolinoir, Gamaret,

Cabernet Sauvignon, Syrah

passt zu: Wild, rotes Fleisch

Cuvée Madame Rosmarie Rouge AOC 0.75L CHF 65.00

Herkunft: Valais, Schweiz

Rebsorten: Cabernet Sauvignon,

Syrah, Merlot, Pinot Noir

passt zu: Rind, Kalb, Schwein, Wild

Humagne Rouge «Les Pyramides» AOC 0.75L CHF 68.00

Herkunft: Valais, Schweiz

Rebsorte: Humagne Rouge

passt zu: Wild, Rind

Spiezer Cuvée Intro Barrique Thunersee 0.1L CHF 9.50

Herkunft: Spiez, Schweiz

0.75L CHF 70.00

Rebsorte: Blauburgunder, Cabernet Jura, Gamaret,

Garanoir, Syrah

passt zu: Lamm, Wild, Pilze und gereifter Käse

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST