



# 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

## 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

## Dessert Tapas:

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



# 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 herhaft 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)



## **Dessert-Karte**

in Zimt/Zucker gewälzte Apfelrädlis - 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 Schoggiglace, Vanilleglace, Schoggicrumble, Rahm  
& Ovocrunch-Topping

Bären Coupe - 13.00  
Vanilleglace, Brombeerlglace, Rahm, Meringue und  
Schoggicrumble

Ladys Favorite - 9.00  
Moccaglace mit Baileys, Wybrätseli und Rahm

Hasel Hurra - 9.00  
Karamellglace mit Haselnusslikör, Wybrätseli und Rahm

Grosis Liebling - 9.00  
Vanilleglace mit Eierlikör, Wybrätseli 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



## 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



## 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



## 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 Prunc "Barrique"

Vieille Marc "Barrique"

Grappa del Ticino - Sassi Grossi

Grappa di Merlot "Barrique" - Gialdi Vini SA

Heuschnaps



## Weissweine

<b>Johannisberg AOC</b>	0.1L	CHF 4.80
<u>Herkunft:</u> Valais, Schweiz	0.5L	CHF 24.00
<u>Rebsorte:</u> Johannisberg		
<u>passt zu:</u> Apéritif, Spargeln und Käse		
<b>Yvorne l'Arlequin Chablais AOC</b>	0.1L	CHF 5.60
<u>Herkunft:</u> Vaud, Schweiz	0.5L	CHF 28.00
<u>Rebsorte:</u> Chasselas		
<u>passt zu:</u> Apéritif, Vorspeisen, Poulet, Fisch, Apéroplättli		
<b>Petite Arvine AOC</b>	0.5L	CHF 38.00
«Hospices de Salquenen»		
<u>Herkunft:</u> Valais, Schweiz		
<u>Rebsorte:</u> Petite Arvine		
<u>passt zu:</u> Apéritif, Fisch, Spargel		
<b>Spiezer Riesling-Sylvaner Thunersee</b>	0.1L	CHF 8.50
<u>Herkunft:</u> Spiez, Schweiz	0.5l	CHF 42.00
<u>Rebsorte:</u> Riesling-Sylvaner		
<u>passt zu:</u> Apéro, Seefisch, Käse, weissem Spargel		
<b>Spiezer Seilschaft Thunersee</b>	0.1L	CHF 9.90
<u>Herkunft:</u> Spiez, Schweiz	0.75l	CHF 72.00
<u>Rebsorte:</u> Sauvignac, Souvignier Gris		
<u>passt zu:</u> Poulet, Kalb, Kürbis, weissem Spargel		
<b>Spiezer Souvignier Gris Thunersee</b>	0.1L	CHF 6.20
<u>Herkunft:</u> Spiez, Schweiz	0.75l	CHF 46.00
<u>Rebsorte:</u> Souvignier Gris		
<u>passt zu:</u> Käse, Geflügel, Fisch, Salate		

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



## 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**

0.1L CHF 5.60

Herkunft: Vaud, Schweiz

0.5L CHF 28.00

Rebsorten: Pinot Noir, Gambay

passt zu: Rind, Käse

**Tisin Rosso Merlot del Ticino DOC**

0.1L CHF 4.80

Herkunft: Ticino, Schweiz

0.5L CHF 23.00

Rebsorte: Merlot

passt zu: Teigwaren, Risotto, weisses Fleisch

**Jägerwein Pinot Noir AOC**

0.1L CHF 4.80

Herkunft: Valais, Schweiz

0.5L CHF 24.00

Rebsorte: Pinot Noir

passt zu: Wild, Kalb, Schwein, Teigwaren

**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

**Spiezer Cuvée Intro Barrique**

0.1L CHF 9.50

**Thunersee**

0.75L CHF 70.00

Herkunft: Spiez, Schweiz

Rebsorte: Blauburgunder, Cabernet Jura, Gamaret,

Garanoir, Syrah

passt zu: Lamm, Wild, Pilze und gereifter Käse



## **Rotwein Flaschen**

<b>Pinot Noir Nouveau Salquenen AOC</b>	0.75L CHF 49.00
<u>Herkunft:</u> Valais, Schweiz	
<u>Rebsorte:</u> Pinot Noir	
<u>passt zu:</u> Apéritif ,Poulet, Kalb, Schwein, Teigwaren	
<b>Pinot Noir de Salquenen «Non Filtré» AOC</b>	0.75L CHF 49.00
<u>Herkunft:</u> Valais, Schweiz	
<u>Rebsorte:</u> Pinot Noir	
<u>passt zu:</u> Poulet, Kalb, Schwein, Rind, Wild	
<b>Ripasso Valpolicella Classico DOC</b>	0.75L CHF 48.00
<u>Herkunft:</u> Cantina di Monteforte, Italia	
<u>Rebsorten:</u> Corvina, Rondinella, Molinara	
<u>passt zu:</u> Rotes Fleisch, Braten, Grillspezialitäten	
<b>Primitivo di Manduria DOP</b>	0.75L CHF 35.00
<b>“Masseria Trajone”</b>	
<u>Herkunft:</u> Monteporzio, Italia	
<u>Rebsorte:</u> Primitivo	
<u>passt zu:</u> Vorspeise, Fleisch mit Sauce, grilliertes Fleisch	
<b>Optimo rot AOC</b>	0.1L CHF 7.50
<u>Herkunft:</u> Valais, Schweiz	0.75L CHF 52.00
<u>Rebsorten:</u> Diolinoir, Gamaret,	
Cabernet Sauvignon,Syrah	
<u>passt zu:</u> Wild, rotes Fleisch	
<b>Cuvée Madame Rosmarie Rouge AOC</b>	0.75L CHF 65.00
<u>Herkunft:</u> Valais, Schweiz	
<u>Rebsorten:</u> Cabernet Sauvignon,	
Syrah, Merlot,Pinot Noir	
<u>passt zu:</u> Rind, Kalb, Schwein, Wild	
<b>Humagne Rouge «Les Pyramides» AOC</b>	0.75L CHF 68.00
<u>Herkunft:</u> Valais, Schweiz	
<u>Rebsorte:</u> Humagne Rouge	
<u>passt zu:</u> Wild, Rind	
<b>Spiezer Cuvée Intro Barrique Thunersee</b>	0.1L CHF 9.50
<u>Herkunft:</u> Spiez, Schweiz	0.75L CHF 70.00
<u>Rebsorte:</u> Blauburgunder, Cabernet Jura, Gamaret,	
Garanoir, Syrah	
<u>passt zu:</u> Lamm, Wild, Pilze und gereifter Käse	

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