



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
Kalbstatar	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!

Vorspeisen:

grüner Salat - 9.00

mit Hausdressing

gemischter Salat - 11.00

mit einer Vielzahl an knackigen Rohkostsalaten,
feinem Blattsalat, dazu unser Hausdressing

Tagessuppe - 9.00

Hauptgänge:

Wiener Schnitzel vom Kalb - 37.50

Knusprig ausgebacken, serviert mit Pommes und Marktgemüse

Kalbs-Cordon Bleu - 39.00

Hausgemacht & herhaft gefüllt, dazu Pommes & 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 Apfelräddli- 9.50
mit Glace oder Sorbet nach Wahl

Lebkuchenparfait - 14.00
mit Zwetschgenragout

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

Johannisberg AOC	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		
Yvorne l'Arlequin Chablais AOC	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		
Petite Arvine AOC	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		
Spiezer Riesling-Sylvaner Thunersee	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		
Spiezer Seilschaft Thunersee	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		
Spiezer Souvignier Gris Thunersee	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



Rosé

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

Pinot Noir Nouveau Salquenen AOC	0.75L CHF 49.00
<u>Herkunft:</u> Valais, Schweiz	
<u>Rebsorte:</u> Pinot Noir	
<u>passt zu:</u> Apéritif ,Poulet, Kalb, Schwein, Teigwaren	
Pinot Noir de Salquenen «Non Filtré» AOC	0.75L CHF 49.00
<u>Herkunft:</u> Valais, Schweiz	
<u>Rebsorte:</u> Pinot Noir	
<u>passt zu:</u> Poulet, Kalb, Schwein, Rind, Wild	
Ripasso Valpolicella Classico DOC	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	
Primitivo di Manduria DOP	0.75L CHF 35.00
“Masseria Trajone”	
<u>Herkunft:</u> Monteporzio, Italia	
<u>Rebsorte:</u> Primitivo	
<u>passt zu:</u> Vorspeise, Fleisch mit Sauce, grilliertes Fleisch	
Optimo rot AOC	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	
Cuvée Madame Rosmarie Rouge AOC	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	
Humagne Rouge «Les Pyramides» AOC	0.75L CHF 68.00
<u>Herkunft:</u> Valais, Schweiz	
<u>Rebsorte:</u> Humagne Rouge	
<u>passt zu:</u> Wild, Rind	
Spiezer Cuvée Intro Barrique Thunersee	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