

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!

wichtige Infos:

Kleine Portionen:

Einige Gerichte können auch als 1/2 Portion bestellt werden,
dafür gibt es eine Preisreduktion von CHF 4.00.

(mit *Stern markiert)

Beachten: *nicht bei allen Gerichten möglich!*

Foodwaste:

Um Foodwaste zu vermeiden, bringen wir grundsätzlich
bei allen Gerichten eher weniger Beilagen.

Auf Wunsch können Sie gerne noch kostenfrei nachbestellen!

kalte Vorspeisen:

kleiner grüner Salat - 9.00

mit hausgemachtem Dressing, gerösteten Kernen und Croûtons

kleiner gemischter Salat - 11.00

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

Unser Lieblingsalat - 14.00

gemischte Blattsalate mit Ziegenkäse, Cranberrys und Apfel,
verfeinert mit Thymianhonig, gerösteten Kernen und Croûtons

Lachsforellen-Tatar von der Grabenmühle - 14.50

mit Zitronenmayonnaise, marinierter Gurke, Gemüsechips und
Kräuteröl

Schweizer Burrata - 16.00

auf bunten Cherry Tomaten, mit Erdbeer-Vinargrette und Kräutern

warme Vorspeisen:

Tagessuppe - 9.00

Ravioli aus Leissigen - 16.00

mit saisonaler Füllung und Olivencrumble

Unsere Klassiker:

Kalbs-Cordon Bleu - 42.00

gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Marktgemüse und Stärkebeilage nach Wahl

***Wiener Schnitzel (Kalb) - 38.00**

klassisch paniert, serviert mit Marktgemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Hirschburger vom Habkerner Hirsch - 26.00

belegt mit Raclettkäse, Bacon-Crumble, gepickelten roten Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce, dazu Pommes Frites

- Spiegelei +2.50 extra

***Bären Käseschnitte - 24.00**

knuspriges Brot mit Schinken und Käse überbacken, darauf ein Spiegelei und hausgemachte Pickles

***auch mit Rösti möglich, anstatt Brot**

***Rahmschnitzel - 32.00**

mit Marktgemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Stärkebeilage zur Wahl:

- Rösti
- Pommes Frites
- Nüdeli
- konfierte Kartoffeln

Unsere Spezialitäten:

Poulet Supreme - 38.00

gefüllt mit Rohschinken, Salbei und Zitronenfarce, an cremiger Zitronen-Thymian-Jus, dazu Marktgemüse und Stärkebeilage zur Wahl

Rindsfilet vom Argentinischen Rind 180g - 49.00

saftig gebraten nach Ihrem Wunschgarpunkt, serviert mit Cognac-Pfeffersauce, Marktgemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Stärkebeilage zur Wahl:

- Rösti
- Pommes Frites
- Nüdeli
- konfierte Kartoffeln

Fitnesssteller:

***grosser gemischter Salat** 19.00
mit verschiedenen Rohkostsalaten & hausgemachtem Dressing

*mit wahlweise

- Kalbs Cordon Bleu 38.00
- Wiener Schnitzel 34.00
- Schweinsplätzli mit Kräuterbutter 28.00
- Rindsfilet mit Chimmichurri 45.00
- Poulet Supreme mit Kräuterbutter 34.00
- Lachsforellenfilet mit Kräuterbutter 34.00

Zum Fitnesssalat empfehlen wir noch eine Portion Pommes Frites - 9.00

Vegetarisch:

***Ravioli aus Leissigen - 29.00**

mit saisonaler Füllung und Olivencrumble

***Bären Käseschnitte - 24.00**

knuspriges Brot mit Tomate und Käse überbacken, darauf ein Spiegelei und hausgemachte Pickles

***auch mit Rösti möglich, anstatt Brot**

Soja Geschnetzeltes - 28.00

mit Marktgemüse und Stärkebeilage nach Wahl
(Pommes, Rösti, Nüdel oder konfierte Kartoffeln)

Vegiburger mit Erbsenpatty - 26.00

belegt mit Raclettkäse, gepickelten roten Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce, dazu Pommes Frites

- Spiegelei +2.50 extra

Fisch:

gebratenes Lachsforellenfilet von der Grabenmühle - 38.00

mit Marktgemüse, konfierten Zitronen-Kartoffeln und Sauerampfersauce

Deklaration:

Lachsforelle, Kalb, Hirsch, Schwein, Poulet - Schweiz
Rind - Argentinien

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

Dessert-Karte

Tarte Tatin - 12.50

karamellisierte Apfeltarte mit Vanilleglace

Schokoladenküchlein - 11.50

mit flüssigem Kern und Rhababerkompott

Fruchtsalat - 11.00

mit saisonalen Früchten und Sorbet zur Wahl

***Schoggi Coupe - 13.00**

mit Schoggi glace, Vanilleglace, Schoggi crumble,
Rahm & Ovocrunch-Topping

***Bären Coupe - 13.00**

Vanilleglace, Schoggi glace, Rhababerkompott, Rahm, Meringue

Ladys Favorite - 9.00

Mocccaglace mit Baileys und Rahm

Hasel Hurra - 9.00

Karamellglace mit Haselnusslikör, Krokant und Rahm

Grosis Liebling - 9.00

Vanilleglace mit Eierlikör und Rahm

Kugel Glace oder Sorbet aus Grindelwald- 4.50

Glace: Schokolade, Vanille, Mocca, Pistazie, Zimt, Karamell

Sorbet: Brombeer, Joghurt, Zitrone, Blutorange, Erdbeer

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
Baileys Kaffee mit Rahm	6.00
Café oder Tee mit Schuss (Rum)	6.00

Offene Softdrinks & Säfte

	<u>0.2l</u>	<u>0.3l</u>	<u>0.5l</u>
Citro	3.20	4.50	5.80
Fanta	3.20	4.50	5.80
Coca Cola	3.20	4.50	5.80
Rivella rot	3.20	4.50	5.80
Eistee	3.20	4.50	5.80
Säfte und Schorlen (Süssmoscht/Apfel,Maracuja,Traube,Orange)	3.20	4.50	5.80

Softdrinks im Fläschli

Rivella blau	0.33l	6.00
Coca Cola zero	0.33l	6.00
Sanbitter	0.10l	5.50
Bitter Lemon	0.20l	6.50
Tonic Water	0.20l	6.50
Sure Moscht mit & ohne Alkohol	0.50l	7.50

Valais Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure

	<u>0.2l</u>	<u>0.3l</u>	<u>0.5l</u>	<u>1.0l</u>
offen	3.00	4.00	5.00	
Flasche			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	3.50	4.50	5.40
Panaché (Bier mit Citro)	3.50	4.50	5.40
Henaché (Bier mit Mineral)	3.50	4.50	5.40

Flaschenbier von Rugenbräu

	<u>0.3l</u>	<u>0.5l</u>
Lager		5.40
Spezial dunkel	4.50	
Weissbier		6.50
Spezial hell alkoholfrei	4.50	
Spezial hell	4.50	

Flaschenbier aus Bayern

	<u>0.5l</u>
Erdinger Weissbier	6.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	6.50
Augustiner Helles	6.00

Aperitif

Sommer-Spritz (mit Soda und Prosecco)

Aperol - 13.00

Campari - 13.00

Limoncello - 13.00

Hugo - 12.00

(Holunderblütensirup, Prosecco, Mineral)

Wildberry Lillet - 11.00

(Lillet, Wildberry Schwepes, Beeren)

Campari natur - 7.00

Campari Orange - 8.50

Cynar natur - 7.00

Cynar Orange - 8.50

Prosecco - 9.00

Martini Bianco - 7.00

alkoholfrei & erfrischend

Holunder Spritz - 9.50

Hausapero - 9.50

(Sanbitter, Orange, Soda)

Martini Tonic 0.0 - 9.50

Digestif

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Apricot	8.00	9.90
Fernet Branca	8.00	9.90
Vicille Williams "Barrique"	8.00	9.90
Vicille Prune "Barrique"	8.00	9.90
Grappa del Ticino - Sassi Grossi	8.00	9.90
Grappa di Merlot "Barrique" - Gialdi Vini SA	8.00	9.90
Heuschnaps	5.00	7.00
Appenzeller Alpenbitter	5.00	7.00
Kräuter	5.00	7.00
Pflümli	5.00	7.00
Zwetschge	5.00	7.00
Kernobst	5.00	7.00

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

Chardonnay

Romand“Le Pressoir” VdP Suisse

Herkunft: Vaud, Schweiz

Rebsorte: Chardonnay

passt zu: Apéro, Fisch, Spargel, weisses Fleisch

0.1L CHF 4.60

0.5L CHF 21.00

Spiezer Riesling-Sylvaner Thunersee

Herkunft: Spiez, Schweiz

Rebsorte: Riesling-Sylvaner

passt zu: Apéro, Seefisch, Käse, weissem Spargel

0.1L CHF 9.50

0.5L CHF 40.00

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 65.00

Spiezer Sauvignier Gris Thunersee

Herkunft: Spiez, Schweiz

Rebsorte: Sauvignier Gris

passt zu: Käse, Geflügel, Fisch, Salate

0.1L CHF 7.90

0.75L CHF 46.00

Petite Arvine AOC

«Hospices de Salquenen»

Herkunft: Valais, Schweiz

Rebsorte: Petite Arvine

passt zu: Apéritif, Fisch, Spargel

0.5L CHF 45.00

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 22.00

Rotweine offen

Yvorne "Avy" Rouge Chablais AOC

Herkunft: Vaud, Schweiz

Rebsorten: Pinot Noir, Gambay

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 24.00

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 8.90

0.75L CHF 59.00

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 9.80

0.75L CHF 69.00

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 52.00

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 8.90

Herkunft: Valais, Schweiz

0.75L CHF 59.00

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

PURO Malbec - Dieter Meier (Bio) 0.1L CHF 9.80

Herkunft: Mendoza, Argentinien

0.75L CHF 69.00

Rebsorte: Malbec

passt zu: Rind, Lamm & gereifter Käse

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