

Emmentaler Menüs und traditionelle Spezialitäten

1

Fleischsuppe mit Flädli

Farbige Salat

Chaubstrate u Schwynscarrébrate,
rychhautigi Gmüesplatte mit Anke
u Brathärdöpfeli

Merängge mit Nidle u Glace

75.—

2

Fleischsuppe mit Flädli

Farbige Salat

Schwynscarrébrate, chnusprigi Guggeli,
rychhautigi Gmüesplatte mit Anke
u Pommes Frites

Vanille Greeme mit Waldbeeren

68.—

3

Gmüessuppe mit Gartechrütli

Wybersalat mit Späck u Züpfewürfeli

Ämmitaler Chaubsvorässe mit
Safferetsosse, Mischgmües
u Härdöpfustock

Brönnti Greeme mit Merängge

65.—



4

Bäbeli's Gmüessuppe

Farbige Salat

Chaubfleischgschnätzlets mit
Wysswy u Nidle, Ankeröshti

Fruchtsalat mit Chriesiwasser
u Ärdbeeriglace

64.—

5

Bärnerplatte

Fleischsuppe mit Safran,
Brotwürfeli u Gartechrütli

Bärnerplatte mit Surchabis u Bohne,
rych garniert nach Ämmitaler Tradition,
Zibelehärdöpfeli

Meränggeplatte mit Nidle u Glace

68.—



6

Fleischsuppe mit Flädli

Farbige Salat

Suure Mocke nach autem Husrezäpt
mit bunter Gmüesmischig u
Härdöpfustock

Öpfuchüechli mit Vanillesosse

72.—

--oder--

Rindsschmorbrate „Grossmueter Art“
mit bunter Gmüesmischig u Härdöpfustock

Öpfuchüechli mit Vanillesosse

72.—

Gotthelf Menu

Grosis Safran-Zibelezüpli

Wybersalat mit Späck u Züpfewürfeli

Ämmitaler Schwynsschnitz
mit verloffnem Chäs
Gmüesig vom Pflanzblätz u
Vernelis Härdöpfubitzli

Ännelis Visite Dessär
Brönnti Greeme mit Merängge u Nidle

62.--

Bankett Menus

8

Gemischter Salat

Bouillon mit Gemüsestreifchen

Schweinsrahmschnitzel mit
Champignonsauce,
Pfirsich mit Rahm und Butternudeln
47.— / im Herbst mit Spätzli + 2.--

--oder--

Schweinsfiletmedaillons
mit Pilzrahmsauce,
Pfirsich mit Rahm und Butternudeln
60.—

9

Gemischter Salat

Bouillon mit Sherry

Kalbssteak mit Morchel-
Champignonrahmsauce
und Butterreis
--Tagespreis

10

Grüner Salat

Bouillon mit Flädli

Schweinsfiletmedaillon
mit Estragonsauce
Rindsfiletmedaillon mit Kräuterbutter
reichhaltige Gemüseplatte
Pommes Frites und Pommes Croquettes
70.—



11

Grüner Salat

Bouillon mit Flädli

Rindsfiletmedaillon mit Kräuterbutter
Lammrückenfilet mit Estragonsauce
reichhaltige Gemüseplatte
Pommes Frites und Pommes Croquettes
72.—

12

Bouillon mit Ei

Bunter Salat

Roastbeef nach englischer Art
mit Estragonsauce
reichhaltige Gemüseplatte
Kartoffelgratin
71.—

-- oder --

12/II

Entrecôte mit Kräuterbutter
reichhaltige Gemüseplatte
Kartoffelgratin
71.—

13

Gemischter Salat

Crèmesuppe der Saison

Lammrückenfilet im Blätterteigkissen
mit Estragonsauce
Bohnenbündeli und gedämpfte Tomate
Pommes Croquettes
58.—

-- oder --

13 / II

Schweinsfilet im Blätterteigkissen
mit Estragonsauce
Bohnenbündeli und gedämpfte Tomate
Pommes Croquettes
61.—

*Alles Beilagen, gemäß Menu, sind
inbegriffen. Zusätzliche Stärkebeilagen
Reis, Croquettes, Nudeln,
Pommes Frites, Spätzli (Saison)
+ CHF 2.50 pro Person*

14

Gemischter Salat

Bouillon mit Brot und Kräutern

Schweinssteak „Förster Art“
mit Pilzragout und Rahmsauce
reichhaltige Gemüseplatte
Pommes Croquettes
60.—

15

Grüner Salat

Lauchsuppe

Kalbspiccata
und Schweins-Salt-in-Bocca
mit Rohschinken und Cipollata,
gedämpfte Tomate und Bohnenbündeli
Risotto mit Steinpilzen
49.—

16

Gemischter Salat

Bouillon mit Gemüse

Zartes Pouletbrüstli im Kokosmantel
mit Curryrahmsauce, Reis
und Früchtegarnitur
45.—

17

Gemischter Salat

Bouillon mit Flädli

Zartes Pouletbrüstli mit Estragonsauce
Gemüseplatte und Pommes Croquettes
52.—

18

Grüner Salat

Crèmesuppe der Saison

Schweinsschnitzel paniert
reichhaltige Gemüseplatte
Pommes Frites
50.—

Vegi Gerichte / Tellerservice

Reichhaltiges Gemüseteller
mit 8-10 Sorten Gemüse,
Estragonsauce und Kartoffeln
31.—

Blätterteigpastetli mit Pilzragout
an Rahmsauce, Gemüsegarnitur
27.—

Panierter Vegi Schnitzel (Weizenprotein)
mit Gemüsegarnitur und Pommes Frites
25.—

Frittierte Linsen Bällchen
mit rassicem Chili-Sojasaucen Dipp
Gemüsegarnitur und Reis
26.—

Vegi Saison Gerichte / Tellerservice

Tagliatelle mit rassicen Tofuwürfeli
Bärlauch, Spargeln und Cherrytomaten
28.—

Agnolotti mit Bärlauchsauce, Spargeln
28.—

Steinpilz Raviolos mit Salbeibutter
28.—

Herbstteller mit Kürbis, Rosenkohl,
Rotkraut mit Maroni, Pilzrahmsauce,
Spätzli und Früchtegarnitur
33.—

Fisch Saison Gerichte / Tellerservice

Gebratene Zanderfilets mit
Blattspinat und Kartoffeln, Mayonnaise
38.—

Eglifilets in Butter gebraten
mit Mandeln, Kartoffeln, Mayonnaise
37.—

Gebratene Zanderfilet mit Spargeln,
Estragonsauce und Kartoffeln
38.—

Dessertbuffets

I

3 Sorten Glace / Sorbets Mousse au
Chocolat Vanillecrème
Gebrannte Crème Früchteplatte
Merängge mit Nidle
16.— pro Person

II

3 Sorten Glace / Sorbets Mousse au
Chocolat, weisses Mousse
Vanille- und Gebrannte Crème
Früchteplatte, Gebäck Merängge mit
Nidle, flambierte Crêpes
20.— pro Person (ab 20 Personen)

Spezielle Desserts

Chäs Täuer mit Spezilitäte usem Ämmitau
7.-- bis 10.--

*
Vacherin-Glace 15.— pro Person
*

Das Dessert mit dem Show Effekt!

Meränggeplatte mit Glace u Nidle
Früchtgarnitur 13.— pro Person



Dessert nach Wahl

Bei Banketten ab 25-40 Personen
behalten wir uns vor, eine kleinere
Dessertkarte anzubieten

Bären Grill-Keller

ab 8 - 32 Personen



Großer Mixed Grill

Bunter Salat

8 Sorten ausgesuchte Fleisch-Stücke:
Schweinsfilet, Rindsfilet, Kalbs-Salt-in- Bocca,
Lammrückenfilet, Pouletbrüstli, Kalbsleber,
Cipollata und Speck
Grill-Gemüse und Ofenkartoffeln
Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Kräuterquark
65.—

Zusätzlich Pommes Frites, + 4.— pro Pers.

**Die beschriebenen Menus verstehen sich
als einheitliche Gesellschaftsmenus, welche
ab 10 Personen serviert werden.**

2 Tage vor dem Anlass benötigen wir bitte die
definite Anzahl Gäste/Menus

Die Banketträume stehen Ihnen zur Verfügung
Am Mittag: 10:30 bis 17:00.

Am Abend: 17:00-00:30 Uhr

Möchten Sie länger bleiben verrechnen wir
einen Verlängerungsbetrag von CHF 100.--

Sie können mittels Debitkarten oder bar
bezahlen (Keine Kreditkarten/ kein Twint)
Wir senden Ihnen gerne eine Rechnung

Die Preise verstehen sich inkl. 8.10 % MwSt.
Angebots- und Preisänderungen vorbehalten

Wir beraten Sie gerne

Dürfen wir Sie bitten für die
Bankettbesprechung/Menu Bestellung mit
uns einen Termin zu vereinbaren, damit wir
uns genügend Zeit für Sie nehmen können,
vielen Dank.



Stefan Hiltbrunner & das Bären Team

☎ 034 431 10 22

✉ hotel@baeren-sumiswald.ch
www.baeren-sumiswald.ch

**Montag & Dienstag
Ruhetag**

