

# Tellerservice-Menuvorschläge für Gruppen

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu, Danke

Nicht gültig für Samstagabend & Sonntagmittag

## Vorspeisen

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Bouillon mit Brotwürfeli und Chrütli | 7.—  |
| Crèmesuppe der Saison                | 9.—  |
| Grüner Salat                         | 10.— |
| Kleiner Menusalat                    | 8.50 |
| Gemischter Salat                     | 12.— |

## Fitnesssteller

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Bunter Salat                      |      |
| • mit Chicken Nuggets             | 21.— |
| • mit paniertem Schweinsschnitzel | 26.— |
| • mit Kalbs-Wienerschnitzel       | 40.— |
| Beilagen Pommes Frites            | 6.—  |

## Vegetarisches

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| Reichhaltiger Gemüseteller mit Kartoffeln                   | 31.— |
| Blätterteigpastetli mit Pilzragout und Rahmsauce und Gemüse | 28.— |

## Fisch

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Gebratene Zanderfilets mit Blattspinat, Kartoffeln und Mayonnaise | 37.— |
|-------------------------------------------------------------------|------|

## Poulet

|                                                                                             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pouletbrüstli im "Kokosnuss Chnuspermänteli" mit Curryrahmsauce<br>Früchtegarnitur und Reis | 35.— |
| Pouletgeschnetzeltes mit Curryrahmsauce, Früchtegarnitur, Reis                              | 33.— |

## Schwein & Kalb

|                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Hausgemachter Hackbraten mit Champignonrahmsauce und Teigwaren, Ananas mit Nidle    | 24.— |
| Schweinschalsbraten mit Mischgemüse und Pommes Frites                               | 25.— |
| Burebratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites                                    | 21.— |
| • mit Röschi                                                                        | 26.— |
| Ämmitaler Chaubsvorässe a Safransosse mit Wysswy Mischgmües u Glunggestock          | 34.— |
| «Ämmitaler Schnitzu» mit Schinke u Chäs überbache, Gmües u Sossehärdöpfeli          | 35.— |
| Schweins-Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce                                           | 27.— |
| Pfirsich mit Rahm und Butternüdeli                                                  |      |
| • mit Röschi                                                                        | 32.— |
| Schweins - Rahmschnitzel mit Pilzrahmsauce, Pfirsich mit Rahm und Nudeln            | 27.— |
| Schweins - Schnitzelteller mit Gemüse und Pommes Frites                             | 29.— |
| • mit Kalbfleisch „Wienerschnitzel“                                                 | 43.— |
| Schweinssteak "Förster Art" mit Pilzrahmsauce und Nudeln                            | 35.— |
| Schweins-Piccata Milanese mit Bohnenbündeli, gedämpfter Tomate und Weissweinrisotto | 35.— |
| Schweinsragout „Jäger Art“ mit Mischgemüse und Kartoffelstock                       | 24.— |
| Röschtipastetli mit Kalbfleischkügel an Safransauce, Mischgemüse                    | 29.— |

## Unsere Räumlichkeiten für Gruppen

Stübli bis 26 Personen  
Burgerstube bis 45 Personen  
Festsaal 50 bis 130 Personen  
Atico 45 bis 100 Personen  
Gaststube bis 40 Personen

## Herzlich willkommen!

Landgasthof Bären  
Stefan Hiltbrunner & das Bären Team  
Marktgasse 1 / 3454 Sumiswald

☎ **034 431 10 22**

✉ [hotel@baeren-sumiswald.ch](mailto:hotel@baeren-sumiswald.ch)

**Montag & Dienstag Ruhetag**

Inkl. 8.1% MwSt.

**Angebots- und Preisänderungen vorbehalten**