



.....noch frischer, noch besser, noch aktueller

Restaurant Bären

Stedtligass 26 8627 Grünlingen

www.restaurant-baeren-grueningen.ch 044 935 11 76

GRÜNINGEN

Ihren Anlass im Restaurant Bären

Fünfmal einmalig....

Ganz gleich, ob **Hochzeitsfest, Tauffeier oder Geburtstagsparty** – ob **vereinsjubiläum, Firmen-Event oder Familienfeste** wie Firmungen: Im Bären gelingt jeder Anlass. Mit Begeisterung, langjähriger Erfahrung und Kompetenz berät Sie der Bärenwirt gerne bei der Vorbereitung und Durchführung Ihrer Feier.

Ofenstube

Die ganz in Nussbaumholz getäfelte Ofenstube im ersten Stock verströmt Gemütlichkeit in persönlichem Ambiente. Ausserdem eignet es sich ganz besonders für Besprechungen, kombiniert mit einem Mittag- oder Abendessen: Bis zu 25 Personen können sich an einem Tisch gemeinsam unterhalten und geniessen.



Bärenstübli

Das Bärenstübli ist ein heller, freundlicher Raum und bietet Ihnen die beste Möglichkeit für ein festliches Zusammensein wie auch Sitzungen in kleinem Rahmen bis zu 12 Personen oder in Kombination mit der Ofenstube Sitzung/Dinner.



„Einmal das ganze Restaurant für sich“

Das gemütliche und heimelige Restaurant fasst bis zu 50 Personen und kann zur perfekten Anlass-Location umfunktioniert werden wo auch ein Platz ist für Musik. Ebenfalls in Verbindung mit der schönsten Terrasse von Grüningen.

Terrasse

An ruhiger und wunderschönen Lage findet sich unsere Bärenterrasse in mitten von Grün und traumhafter Aussicht.

Anlässe bis 20 Personen können wir draussen bereitstellen und verköstigen. Am Abend wird es dann richtig romantisch, Sonnenuntergang bis hin zum Candlelight Dinner



Catering im Schloss Grüningen

Falls Sie im Schloss feiern und einen Caterer benötigen, organisieren wir Ihren Anlass auch gerne ausserhaus. Für einen Aperitif oder kleinere Bankette können wir ihnen ebenfalls ein schönes Menü zaubern. Vorbehalten sind natürlich die Geschäftsbedingungen und zusätzlichen Kosten des „Schlossherrn“ die separat aufgerechnet werden.



Zeremonien oder Sitzungen im Schloss – im Bären essen ohne zusätzliche Kosten...

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung.

**„Gerne stellen wir Ihnen auch Ihren individuellen
Menüwunsch zusammen“**

Angebot

Verschiedene Häppchen für Aperitifs.....

Rindstatar mit Kapern	pro Stück CHF 6.50
Alaska Wildlachstatar King Point	pro Stück CHF 7.50
Ceviche vom Zander	pro Stück CHF 5.50
Geräucherte Bachforelle mit Meerrettich	pro Stück CHF 4.50
Tomaten Bruschetta	pro Stück CHF 3.50
Baby-Mozzarella mit Cherrytomaten	pro Stück CHF 3.50
Quinoa mit Rucolapesto und Rohschinken	pro Stück CHF 5.50
Siedfleischsalat	pro Stück CHF 3.50
Saisonale Focaccia	pro Stück CHF 2.50
Melonen-Rohschinken	pro Stück CHF 4.50
Saisonale Quiche	pro Stück CHF 3.50
Saisonale Focaccia	pro Stück CHF 2.50
Gemüsesticks mit hausgemachten Dips	pro Person CHF 2.50
Tataki vom Reh	pro Stück CHF 4.50
Safranrisotto mit Wildschweinbresaola	pro Stück CHF 5.50

Auswahl an warmen und kalten Suppen Glas....

Rieslingschaumsüppchen	pro Stück CHF 2.50
Kartoffellauchsüppchen mit Koriander	pro Stück CHF 2.50
Schabzigersüppchen	pro Stück CHF 2.50
Tomatensuppe mit Gin	pro Stück CHF 2.50
Safran-Blumenkohlsuppe	pro Stück CHF 2.50
Tomaten-Wassermelonensuppe	pro Stück CHF 2.50
Melonensuppe mit Prosecco	pro Stück CHF 2.50
Gurkenkaltschale mit Dill	pro Stück CHF 2.50
Gazpacho nach Andalusischer Art	pro Stück CHF 2.50
Pikante Melonensuppe	pro Stück CHF 2.50

Kleine Vorschläge für Ihren Anlass

Menü 1

Kleiner Bärensalat mit saisonalen Früchten,
Gemüsen und vielem mehr an unserem Hausdressing

Rosa gebratener Kalbsrücken an Calvadosauce
mit Kartoffelnussküchlein und Gemüse

Joghurtterrine mit frischen Mango

CHF 65.00

Menü 2

Tafelspitzcarpaccio an Meerrettichcrème
mit Apfel-Linsensalat

Ganzen gebratener Rindshohrücken
an Kräuterhollandaise, Kartoffelgratin und Gemüse

Luftiges Schokoladenmousse mit saisonalen Beilagen

CHF 58.00

Menü 3

Leichte Knoblauch Cremesuppe mit gebratenen Kalbsmilken

Zartes Filet vom Oberländer Säuli
an Apfel-Meerrettichsauce mit Safranrisotto und kleinem Gemüse

Dörrzwetschgenterrine an Vielle Prunesabayon

CHF 56.00

Menü 4

Kleiner Bärensalat mit saisonalen Früchten,
Gemüsen und vielem mehr an unserem Hausdressing

Zartes Schweinssteak vom Hohrücken
an würziger Bärenbutter mit Bratkartoffeln und Gemüse

Klassisches Tiramisu Su mit saisonalen Beilagen

CHF 52.00

Menü 5

Erfrischender Brotsalat
mit geräucherter Grüninger Pouletbrust

Filet vom Murtensee Zander
an Mandelbutter mit Südsee Wildreis

Frischer Oberländer Frucht- und Beerensalat mit Vanille-Mascarponeglacé

CHF 57.00

Menü 3

Saisonale Gemüsesuppe nach Wahl

Gebratene Leber vom Oberländer Wasserbüffel
mit knuspriger Röstli

Variation von Bärenglacé

CHF 56.00

Frei wählbare Gerichte

Vorspeisen

Saisonale Focaccia	11.00
Kleiner Bärensalat mit saisonalen Früchten, Gemüsen und vielem mehr...an unserem Hausdressing	12.00
Mostbröckli-Hüttenkäsetartar mit kleinem Salatstrauss	16.00
Dörrtomaten-Mascarponeterrine mit Basilikum-Orangenpesto	14.00
Tafelspitzcarpaccio an Meerrettichcrème mit Apfel-Linsensalat	14.00
Nüsslisalat mit Dörrtomaten, Mostbröckli und gehobeltem Sbrinz	16.50
Hausgebeizte Entenbrust aus Eigenjagd mit Gemüsesalat und Orangenfilets	18.00
Ziegenfrischkäseterrine mit Dörrtomatenpesto und Rucola	16.00
Steinpilzrisotto mit Sbrinzchips	24.50

Suppen

Glarner Schabzigersuppe mit Dörraprikosen	9.00
Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Focacciachips	9.00
Kürbissüppchen mit Kernöl	9.00
Ratatouillesüppchen mit gebratenen Kalbsmilken	11.00
Rindskraftbrühe mit Safran-Eierstich	9.00
Tessiner Minestrone kalt oder warm serviert	9.00
Leichte Knoblauchsuppe	9.00
Kartoffel-Lauchsuppe mit Speckeinlage	9.00
Rindskraftbrühe mit Safran-Eierstich	9.00

Vegetarisch

Auberginenpiccata auf Steinpilzrisotto	28.00
Butternudeln mit sämigem Pilzragout	26.00
Hausgemachte Spinatgnocchi an Rüeblí-Ingwersauce und Sbrínzchíps	27.00
Kartoffel-Nusstätschli auf Caponata	23.00
Safranrisotto mit Dörrotomaten und Mangold	29.00
Randenspaghetti mit Dörrotomatenpesto und gehobeltem Meerrettich	26.00
Auberginen-Cordon Bleu mit Knoblauchkartoffeln und Gemüse	27.00
Gefülltes Choleräbli mit Käse überbacken und Wildreis	28.00

Hauptgänge

„Bärentatze“ Cordon Bleu gefüllt mit Bergfischtenkäse und Rohschinken serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	34.00
Gebratenes Schweinssteak auf sämigem Pilzragout mit Butternudeln und Gemüse	26.00
Geschmortes Rindskopfoäggli an Rotweínjus und Kartoffel-Lauchgratin	33.00
Im Ofen gegarte Kalbsbrust an Kräuterjus mit Griess-Raps Gnocchi und Karotten	31.00
Stroganoff von der Grünínger Pouletbrust mit Spinatspätzli	27.00
Schweinsfilet im Speckmantel auf Safranrisotto und Ratatouille	37.00
Im Ganzen gebratener Ríndshohrücken an Kräuterhollandaise, Polenta und Gemüse	38.00
Rosa gebratener Kalbsrücken an Calvadossauce mit Kartoffelnusstätschli und Gemüse	42.00
Am Stück gebratenes Kalbsfilet Caponata und Kartoffelgnocchi	43.00
Gebratene Leber vom Wasserbüffel mit knuspriger Röstí	34.00
Ríndsschmorbraten alla Nonna mit Tessíner Steinpilzrisotto	36.00
Gefüllter Kalbsbraten an Kräuterjus serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	36.00
Hausgemachter Hackbraten an Kräuterjus mit Meerrettich-Kräuter-Kartoffelstock und buntem Gemüse	33.00

Wild und Fisch

Abhängig von der Jagd und Tagesfang geben wir Ihnen persönlich eine Empfehlung

Ganze Rehkeule an Steinpilzsauce mit Quarkspätzli und saisonalem Gemüse	39.00
Rehrücken an Kräuterjus mit Safranpizokel und Saisonalem Gemüse	43.00
Wildschweinrückenfilet mit Steinpilzrisotto und Kürbis-Wirzgemüse	41.00
Rehschnitzel Saltimbocca an leichtem Jus mit Safranrisotto und Sbrinz	38.00
Entenbrust aus Eigenjagd à l'orange serviert mit sämigem Risotto	36.00

Dessert

Maroni Tiramí Su mit eingelegten Früchten	14.00
Luftiges Schokoladenmousse mit saisonalen Beilagen	12.50
Variation von unseren hausgemachten Glacé und Sorbets	18.00
Panna Cotta mit eingelegten Kirschen	12.00
Apfelstrudel im Säcklein mit vanillesauce oder Glacé	12.00
Dörrzwetschenterrine an Vielle Prunesabayon	14.00
Joghurtterrine mit frischen Mango	11.00
Bärenschnitte mit Saisonaler Füllung	12.00

Nebst den Menüvorschlägen können Sie selbstverständlich auch von unserem aktuellen Angebot auswählen....



Restaurant Bären
Stedtligass 26 8627 Grüningen

www.restaurant-baeren-grueningen.ch 044 935 11 76