



.....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 beraten wir Sie 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 60 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 28 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 ist 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 |
| 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 3.00 |
| Kartoffellauchsüppchen mit Koriander | pro Stück CHF 3.00 |
| Schabzigersüppchen | pro Stück CHF 3.00 |
| Tomatensuppe mit Gin | pro Stück CHF 3.00 |
| Safran-Blumenkohlsuppe | pro Stück CHF 3.00 |
| Tomaten-Wassermelonensuppe | pro Stück CHF 3.00 |
| Melonensuppe mit Prosecco | pro Stück CHF 3.00 |
| Gurkenkaltschale mit Dill | pro Stück CHF 3.00 |
| Gazpacho nach Andalusischer Art | pro Stück CHF 3.00 |
| Pikante Melonensuppe | pro Stück CHF 3.00 |

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 64.00

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 58.00

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 54.00

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

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 |
| Hausgemachte Brennesselgnocchi an Rüeblí-Ingwersauce und Sbrínzchíps | 27.00 |
| Kartoffel-Nusstätschli auf Peperonata | 23.00 |
| Safranrisotto mit Dörrotomaten und Mangold | 29.00 |
| Randenspaghetti mit Dörrotomatenpesto und gehobeltem Meerrettich | 27.00 |
| Auberginen-Cordon Bleu mit Knoblauchkartoffeln und Gemüse | 27.00 |
| Gefülltes Choleräbli mit Käse überbacken und Wildreis | 29.00 |

Hauptgänge

| | |
|---|-------|
| „Bärentatze“ Cordon Bleu gefüllt mit Bergfichtenkäse und Rohschinken serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse | 36.00 |
| Gebratenes Schweinssteak auf sämígem Pilzragout mit Butternudeln und Gemüse | 26.00 |
| Im Ofen gegarte gefüllte Kalbsbrust an Kräuterjus mit Griess-Raps Gnocchi und Karotten | 34.00 |
| Schweinsfilet im Speckmantel auf Safranrisotto und Ratatouille | 37.00 |
| Im Ganzen gebratener Ríndshohrücken an Kräuter-Hollandaise, Polenta und Gemüse | 39.00 |
| Rosa gebratener Kalbsrücken an Calvadosauce mit Kartoffelnusstätschli und Gemüse | 44.00 |
| Am Stück gebratenes Kalbsfilet süssen Peperoni 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 Safranpilzokel und Saisonalem Gemüse | 47.00 |
| Wildschweinerückenfilet mit Steinpilzrisotto und Kürbis-Wirzgemüse | 42.00 |
| Rehschnitzel Saltimbocca an leichtem Jus mit Brennesselrisotto und Sbrinz | 39.00 |
| Entenbrust aus Eigenjagd à l'orange serviert mit sämigem Risotto | 43.00 |

Dessert

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

Nebst den Menüvorschlägen können Sie selbstverständlich auch von unserem aktuellen Angebot auswählen.... Kontaktieren Sie uns, um einen individuellen Menüvorschlag zu erhalten.



Restaurant Bären
Stedtligass 26 8627 Grüningen

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