



GASTHOF BÄREN

Rapperswil bei Bern

Willkommen im Gasthof Bären



Menuvorschläge

2019

Werte Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot. Gerne warten wir mit unseren gediegenen Lokalitäten auf. Es ist uns ein besonderes Vergnügen Sie mit unserer gutbürgerlichen Küche und unseren auserlesenen Weinen zu verwöhnen. Wir beraten Sie gerne beim gestalten Ihres Festes und wir freuen uns Sie im Bären als Gäste zu begrüßen.

Mit freundlichen Grüßen

E. Rätz und das Bärenteam

Ernst Rätz Hauptstrasse 47 3255 Rapperswil BE Ruhetag: Mittwoch & Donnerstag
Telefon: 031 879 03 46 Email: info@baeren-rapperswil.ch Web: www.baeren-rapperswil.ch



GASTHOF BÄREN

Rapperswil bei Bern

Wichtige Informationen

- *Ihr Tisch ist mit hochwertigem Tischpapier und edlen Papierservietten festlich aufgedeckt.*
- *Inbegriffen ist ein einfacher Blumenschmuck. Andere Blumendekorationen gehen zu Ihren Lasten.*
- *Salate, Suppen, Vorspeisen und Dessert werden separat berechnet.*
- *Die Menus sind als Tellerservice berechnet. Der Nachservice wird von der Platte geschöpft.*
- *Bitte melden Sie die genauen Teilnehmer spätestens 48 Stunden vor Bankettbeginn. So können wir den Einkauf, die Produktion und den Personaleinsatz planen. Kurzfristige Abweichungen (nach 24 h) von mehr als 10% der gemeldeten Teilnehmer gehen zu Ihren Lasten und werden verrechnet.*
- *Für Bankette ab 25 Personen öffnen wir unser Restaurant auch an unseren Ruhetagen (Mittwoch und Donnerstag).*
- *Wir behalten uns jederzeit das Recht vor die Menüs und die Preise anzupassen.*

Folgende Lokalitäten stehen zur Verfügung:

Für Familienanlässe und Bankette in kleinem Rahmen:

- *Gaststube* *bis 25 Personen*
- *Grillroom* *bis 50 Personen*
- *Bäregrabe* *bis 30 Personen*
- *Foyer* *bis 20 Personen*

*Für grosse Bankette wie Firmenessen, Familienfeste, Zusammenkünfte
Seminare und andere Anlässe:*

- *Grosser Saal* *von 20 bis 120 Personen*



GASTHOF BÄREN

Rapperswil bei Bern

Salate

Grüner Salat

Saisonsalat

Gemischter Salat assortiert



5.50

6.50

8.--

Suppen

Bouillon:

- mit Backerbsen und Gemüse
- mit Gemüse und Sherry
- Mit Markbein

4.50

5.--

5.50

Crèmesuppen:

- mit Gemüse Paysanne
- mit Spargelcrèmesuppe

5.50

6.--

Vorspeisen

Herbstsalat mit warmen Entenbrust Streifen

15.50

Melone mit Rohschinken (Saison)

14.50

Gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln
und nussbraune Butter, Reis

15.50



GASTHOF BÄREN

Rapperswil bei Bern

Von unserer Carvery Station:

Das Fleisch wird sanft niedergegart und auf Wunsch können wir es dazu auch warm Räuchern was dem Fleisch eine ganz besondere Note verleiht.

<i>Gebratene Truthahnbrust</i>	<i>28.50</i>
<i>Saftiger Schweinshalsbraten</i>	<i>25.—</i>
<i>Gebratene Schweinsracks</i>	<i>37.50</i>
<i>Schweinsstotzen am Stück gebraten (ab 25 Personen)</i>	<i>38.50</i>
<i>Zart rosa gebratener Rindstafelspitz</i>	<i>37.50</i>
<i>Warmes Roastbeef</i>	<i>44.50</i>
<i>Gebratene Kalbsschulter</i>	<i>40.50</i>
<i>Kalbsstotzen am Stück gebraten (ab 50 Personen)</i>	<i>47.—</i>

Beilagen im Preis inbegriffen

Entweder Gemischter Salat oder Gemüse garnitur

Entweder Reis, Pommes-frites, Kartoffelgratin oder Nudeln

Entweder Waldpilzsauce, Rotweinsauce, Senfsauce, Braune Sauce mit Saurem Most oder Sauce Béarnaise



GASTHOF BÄREN

Rapperswil bei Bern

Hauptplatten

	Teller	mit Nachservice
<u>Menu 1</u> Schweinsrahmschnitzel mit Früchtegarnitur und Nüdeli Im 2. Service: mit Pommes- frites	22.50	26.50
<u>Menu 2</u> Schweinssteak an Waldpilzsauce Gemüsegarnitur und Pommes- frites	31.--	36.--
<u>Menu 3</u> Fitnesssteller mit Pouletsbrust (CH) Dazu mit einer Schale Pommes- frites	26.--	29.50
<u>Menu 4</u> Curry Geschnetzeltes -Pouletfleisch (CH) mit Früchtegarnitur und Reis	25.50	29.50

Z' Bärenmenu unser Hit aus den 70 ziger und 80 ziger Jahren:

ab 12 Personen

Schweinskarreebraten vom Holzkohlen-
Grill und gebraten Poulets an
Rotweinjus mit Rosmarin
Pilzsauce separat serviert
Gemüsegarnitur
Kartoffelgratin oder P. frites



36.50 41.50



GASTHOF BÄREN

Rapperswil bei Bern

	Teller	Nachservice
<u>Menu 5</u> <i>Gespickter Rindsbraten an leicht gebundener Bratensauce mit Rotwein Saison Gemüse Kartoffelstock oder Reis</i>	28.50	32.50
<u>Menu 6</u> <i>Kalbsbraten und Rindsbraten an kräftigem Rotweinjus Gemüse garnitur Savoyarder Kartoffeln</i>	 38.--	42.50
<u>Menu 7</u> <i>Geschnetzeltes Kalbfleisch an Waldpilzsauce mit Rösti oder Reis</i>	33.50	38.50
<u>Menu 8</u> <i>Kalbsragout mit Mischgemüse Kartoffelstock</i>	25.50	29.50
<u>Menu 9</u> <i>Kalbssteak an Rahmsauce mit Morcheln Gemüse garnitur Herzoginnen- Kartoffeln</i>	 42.--	48.—
<u>Menu 10</u> <i>Kalbskarreebraten „Bäre- Rapperswil „ Gemüse garnitur Bäckerinnenkartoffeln</i>	 44.--	49.—



GASTHOF BÄREN

Rapperswil bei Bern

	mit Teller	Nachservice
<u>Menu 11</u> Rindsfilets „Stroganoff“ mit weissem Reis	35.--	39.--
<u>Menu 12</u> Warmes Roastbeef mit Sauce Béarnaise Gemüse garnitur Pommes- frites	39.50	44.50
<u>Menu 14</u> Les Trois- filets mit Sauce Béarnaise, hausgemachte Sauce Café de Paris und Waldpilzsauce, Gemüse garnitur, 1. Service : Pommes- frites 2. Service. Butternüdeli		49.50
<u>Saison Angebote:</u> <u>Menu 15</u> Rehgeschnetzeltes Wildrahmsauce mit blauen und weissen Trauben Rosenkohl, Rotkraut und Marroni Preiselbeerapfel und hausgemachte Spätzli	32.50	37.50
<u>Menu 16</u> Rehschnitzel garniert mit Preisel- beer Apfel und Pilzen, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni hausgemachte Spätzli	36.50	41.50

Die beschriebenen Beilagen gelten nur als Empfehlung.



GASTHOF BÄREN

Rapperswil bei Bern

Dessert:

Vacherin Glacé pro Person



12.50

Dessertbuffet:

Drei verschiedene Glace- Sorten, Meringuen, Schlagrahm, Gebrannte Crème, Vanille Crème mit Kirsch, Schokoladen Mousse, frischer Fruchtsalat, Cake, Früchteschale und Glace Chrömlì

16.50

Hausgemachtes Zitronenparfait mit Früchtekompott

9.--

Meringue mit Glacé



8.50

Hausgemachte gebrannte Crème

8.--



GASTHOF BÄREN

Rapperswil bei Bern

Schwarzwälder Bûche



7.--

Bûche Suisse mit heissen Beeren



8.50

Für weitere oder andere Dessert verlangen Sie unsere Dessertkarte.