

# Speisekarte

Essen heisst  
«frohen Herzens geniessen»!

En Guete wünscht  
Familie Wernli  
und s'Bäreteam

**Gasthof Bären** Remigen

## Öffnungszeiten

Montag	geschlossen
Dienstag bis Samstag	8.00 bis 24.00 Uhr
Sonntag	9.00 bis 17.00 Uhr *

\*2. und 4. Sonntag im Monat OFFEN.

Warme Küche von 11.00 bis 13.30 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr

# Liebe Gäste

Wir verarbeiten ausschliesslich Frischprodukte aus der Region. Darum braucht es auch Zeit für die Zubereitung.

*Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.*

Hier dürfen Sie uns gerne bewerten.



## Allergien

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/Innen.

## Vegan

Auch wir bieten gerne für euch ein kleines Angebot an. Bitte fragen Sie unser Personal nach dem Angebot, damit es keine versehen gibt mit tierischen Produkten.

## Fleischherkunft

### *Fleisch*

Geflügel  
Rindfleisch  
Kalbfleisch  
Schweinefleisch  
Eier  
Gemüse

### *Hauptsächlich aus der Metzgerei Wernli*

Schweiz  
Schweiz, Argentinien, Uruguay  
Schweiz  
Schweiz  
Eigenproduktion oder Regional  
Eigenproduktion, Regional, weltweit

## Kontaktdaten

Familie Wernli  
Gasthof Bären AG  
Gansingerstrasse 22  
5236 Remigen

Tel. 056 284 12 14  
info@gasthofbaeren.ch  
www.gasthofbaeren.ch

## Apéro

Sanbitter Alkoholfrei	7.00
Cüpli Prosecco Alkoholfrei	7.50
Cüpli Prosecco	8.00
Kir Royal	8.50
Hugo	9.50
Aperol Spritz	10.50
Weisswein gespritzt	8.00
Hausapéros je nach Saison, fragen Sie unser Personal	

	Vol %	4 cl
Cynar	16,5	7.50
Campari	23	7.50
Martini	15	7.00
Appenzeller	29	7.50
Braulio	21	6.00
Wodka (Weiss)	40	9.50
Gin	40	9.50
Ballantines	43	10.00
Jack Daniels	40	11.50
Amaretto	28	8.50
Baileys	17	9.00
Long Drink		15.00
diverse Shötli ab		6.00

## Spirituosen

	Vol %	2 cl
Obstbranntwein	45	6.00
Kräuterbranntwein	45	6.00
Zwetschgenwasser	40	6.00
Kirsch	40	7.00
Pflümli	40	6.00
Quitten	41	7.00
Wachholder	40	6.50
Rum	37.5	6.50
Fernet	40	7.00
Marc	40	7.00
diverse Grappa bis zu	40	9.00
Williamsbranntwein	40	7.00
Rémy Martin	40	9.50
Grand Marnier	40	9.00
Calvados	40	9.00
Vieille Prune	41	9.50

# Mineral- & Süssgetränke

	2 dl	3 dl	5 dl	1 l	1.5 l
Div. Mineralwasser, Tafelwasser sowie Tafelgetränke offen	3.50	4.00	5.30	10.00	13.50
Fläschli (33 cl / 50 cl)		5.00	5.60		
<b>Red Bull</b>					
Energy Drink (25 cl)	5.50				

# Bier & Most

	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Feldschlösschen</b>			
Bier offen	4.00	4.50	5.50
FL Bier Original			5.80
FL Bier Alkoholfrei (33 cl / 50 cl)		5.00	5.80
Spezial Biere	4.00	4.50	5.70
Spezial Bier 33cl und Alkoholfrei		5.50	
<b>Most Möhl</b>			
klar, trüb, Alkoholfrei			5.80

# Kalte und warme Getränke

	2 dl	3 dl	5 dl	1 lt	1.5 lt
Orangensaft Flasche	4.50		10.50	18.00	
Ovo, Schoggi warm/ kalt	4.30	5.30	6.40		
Kaffee Nature/Crème	4.30				
Espresso	4.30	Doppelter Espresso		7.50	
Schale/ Milchkaffee	4.50	Kaffee Baileys		8.50	
Cappuccino	5.00	Kaffee Luz/ Fertig		7.00	
Latte Machiatto	6.00	Bärenkaffee (mit Schlagrahm)		8.50	
Tee nature, crème oder mit Zitrone	4.30				
<i>Pfefferminz, Hagebutte, Lindenblüte, Eisenkraut, Früchtetee, Schwarztee, Grüntee,..</i>					
Holdrio	7.00				
Tee Rum	7.50				
Apfelpunsch	4.30				

# Kalte Speisen

Waldfest (Cervelat mit Brot)	6.00
Schinken, Fleischkäse- oder Salami Sandwiches	8.50
Käse Sandwiches ✓	9.00
Bündnerfleisch- oder Rohschinken Sandwiches	11.00
Bären Schnitzelbrot	11.50
Schwartenmagen	13.50
Salatteller ✓	16.00
Wurstsalat einfach	14.50
Wurstsalat mit Salaten garniert	18.50
Wurstsalat mit Pommes Frites	18.50
Wurst-Käsesalat einfach	16.50
Wurst-Käsesalat mit Salaten garniert	19.50
Wurst-Käsesalat mit Pommes Frites	19.50
Käsesalat einfach ✓	18.50
Käsesalat mit Salaten garniert ✓	21.50
Käsesalat mit Pommes Frites ✓	21.50
Thonsalat einfach	16.50
Thonsalat mit Salaten garniert	19.50
Thonsalat mit Pommes Frites	19.50
Zigeunersalat (Speck- Käse)	16.50
Zigeunersalat mit Salaten garniert	19.50
Zigeunersalat mit Pommes Frites	19.50
Fleischplatte ab 2 Pers. p.P. mit gekochtem Schinken, Fleischkäse, Wurstaufschnitt, Käse, Speck & Salami	17.00

# Vorspeisen

## Suppe

Tagessuppe (✓)

7.50

## Salate

Kleiner grüner Salat ✓

8.50

Grüner Salat ✓

9.50

Kleiner gemischter Salat ✓

9.50

Gemischter Salat ✓

10.50

Warme Küche von 11.00 bis 13.30 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr

# Warme Speisen

Reichhaltiger Gemüseteller ✓	19.50
Reichhaltiger Gemüseteller mit Pommes, Teigwaren oder Butterreis ✓	21.00
Reichhaltiger Gemüseteller mit hausgemachten Eierspätzli ✓	22.50
Teller Pommes Frites ✓	8.00
Teller hausgemachte Eierspätzli mit Reibkäse ✓	16.00
Rindskutteln <i>an Tomatensauce mit Kümmel und Käse</i>	19.50
Schweinsbratwurst an hausgemachter Zwiebelsauce	11.50
Wernlibratwurst (Kalbsbratwurst) an hausgemachter Zwiebelsauce	11.50
1 Paar Rauchwürste	11.50
1 Paar Wienerli	7.00
1 Paar Schweinswürste	9.00

# Poulet

Pouletbrust gebraten nature	17.00
Pouletbrust gebraten <i>mit hausgemachter Café de Paris oder Pfeffersauce</i>	19.00
Pouletcordonbleu <i>ca. 260g</i>	19.00
Pouletflügel <i>5 Stück, jedes weitere zusätzlich 2.50</i>	12.50

Zu allen unseren Fleischgerichten servieren  
wir Ihnen gerne die folgenden Beilagen

# Schwein

Schnitzel 1 <i>Schnitzel</i> nature	13.00
Schnitzel 2 <i>Schnitzel</i> nature	17.50
Schnitzel 1 <i>Schnitzel</i> paniert	12.50
Schnitzel 2 <i>Schnitzel</i> paniert	16.50
Schnitzel 1 <i>Schnitzel</i> mit hausgemachter <i>Café de Paris</i> oder <i>Pfeffersauce</i>	15.00
Schnitzel 2 <i>Schnitzel</i> mit hausgemachter <i>Café de Paris</i> oder <i>Pfeffersauce</i>	19.50
Schweinsrückensteak ca. 200g	17.50
Schweinsrückensteak mit hausgemachter <i>Café de Paris</i> oder <i>Pfeffersauce</i>	19.50
Metzger Kotelette	18.50
Metzger Kotelette mit hausgemachter <i>Café de Paris</i> oder <i>Pfeffersauce</i>	20.50
Cordonbleu ca. 260g	19.00
Cordonbleu gross ca. 380g	22.00
Geschnetzeltes an Rahmsauce Hausart	18.50
Farmer ca. 200g Schweinsrückensteak auf Holzteller mit hausgemachter <i>Café de Paris</i> überbacken und Salaten garniert	23.00

# Rind

## Entrecôte

Zusätzlich *Pfeffersauce*, *Rahmsauce* oder *Café de Paris* CHF 2.00

ca. 200g	ca. 250g	ca. 300g	ca. 350g	ca. 400g	ca. 500g
27.50	29.50	32.50	38.50	42.50	51.50

## Texas Steak Rib-Eye

durchzogen ohne Knochen, auf dem Holzteller mit Salaten garniert  
dazu hausgemachte *Café de Paris*, Meerrettich oder *Pfeffersauce*  
(bei Änderungen wird die Beilage zusätzlich verrechnet)

ca. 200g	ca. 250g	ca. 300g	ca. 350g	ca. 400g	ca. 500g
29.50	31.50	34.50	40.50	44.50	53.50

# Beilagen

Pommes Frites	6.00	Gemüse & Pommes Frites	10.00
Teigwaren	6.00	Gemüse & Reis	10.00
Reis	6.00	Gemüse & Teigwaren	10.00
Diverses Gemüse	7.50	Gemüse & Eierspätzli	11.50
Hausgemachte Eierspätzli	7.50		

# Fitness oder Gemüseteller

## Fitnesssteller (Salatteller) mit:

### Schwein

mit 1 Schnitzel nature	21.50	24.50
mit 2 Schnitzel nature	25.50	28.50
mit 1 Schnitzel paniert	20.50	23.50
mit 2 Schnitzel paniert	23.00	26.00
mit 1 Schnitzel und Sauce <i>hausgemachte Café de Paris oder Pfeffersauce</i>	23.50	26.50
mit 2 Schnitzel und Sauce <i>hausgemachte Café de Paris oder Pfeffersauce</i>	27.50	30.50
mit Schweinsrückensteak <i>ca. 200g</i>	25.00	28.00
mit Schweinsrückensteak und Sauce <i>hausgemachte Café de Paris oder Pfeffersauce</i>	27.00	30.00
mit Metzger Kotelette	26.00	29.00
mit Metzger Kotelette und Sauce, <i>hausgemachte Café de Paris oder Pfeffersauce</i>	28.00	31.00
mit Cordonbleu <i>ca. 260g</i>	26.00	29.00
mit Cordonbleu gross <i>ca. 380g</i>	29.00	32.00

### Poulet

mit Pouletbrust gebraten nature	22.00	25.00
mit Pouletbrust gebraten und Sauce <i>hausgemachte Café de Paris oder Pfeffersauce</i>	24.00	27.00
mit Pouletcordonbleu <i>ca. 260g</i>	24.00	27.00
mit Pouletflügeli 5 Stück <i>Jedes weitere Stück</i>	20.50 2.50	23.50 2.50

### Rind

mit Entrecôte <i>ca. 200g</i>	35.50	38.50
mit Entrecôte <i>ca. 200g</i> und Sauce <i>hausgemachte Café de Paris oder Pfeffersauce</i>	37.50	40.50

## Reichhaltige Gemüseteller mit: