

# Speisekarte

Essen heisst  
«frohen Herzens geniessen»!

En Guete wünscht  
Familie Wernli  
und s'Bäreteam

**Gasthof Bären** Remigen

## Öffnungszeiten

Montag

Dienstag bis Samstag

Sonntag

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

geschlossen

8.00 bis 24.00 Uhr

9.00 bis 17.00 Uhr \*

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

## Kontakt Daten

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
Käseteller ✓	15.50
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
Bärenteller, Aufschnittteller mit Käse & Salat garniert	19.50
Aufschnittteller	17.00
Geschnittener Rohschinken	20.50
Speck am Stück	18.00
Burebrättli mit Rohschinken, Speck & Käse am Stück	20.50

## Ab 2 Personen

Fleischplatte pro Person mit gekochtem Schinken, Fleischkäse, Wurstaufschnitt, Käse, Speck & Salami	17.00
---	-------

# Vorspeisen

## Suppen

Tagessuppe (✓)	7.50
Hausgemachte Bouillon nature	8.00
Hausgemachte Bouillon mit Flädli	8.50
Hausgemachte Bouillon mit Ei	8.50
Hausgemachte Bouillon mit Mark	9.00

## Salate

Kleiner grüner Salat ✓	8.50
Grüner Salat ✓	9.50
Kleiner gemischter Salat ✓	9.50
Gemischter Salat ✓	10.50
Italienischer Salat, <i>Mischsalat mit Peperoni, Tomaten, Gurken, Karotten, Kabis</i> ✓	11.50

## Spezielles

Kleines frisches hausgemachtes Beefsteak-Tatar <i>ca. 170g</i> <i>mild, mittel oder scharf dazu Toastbrot und Butter</i>	24.00
Schnecken (6 Stk) <i>mit hausgemachter Café de Paris überbacken</i>	14.50

# Warme Speisen

Omelette Nature ✓	15.50
Omelette mit Raclettekäse ✓	17.50
Omelette mit Schinken	17.50
Fleischkäse gebraten	14.00
Fleischkäse gebraten mit Spiegelei	15.50
Reichhaltiger Gemüseteller ✓	19.50
Reichhaltiger Gemüseteller mit Pommes, Teigwaren oder Butterreis ✓	21.00
Reichhaltiger Gemüseteller mit hausgemachten Eierspätzli ✓	22.50
Reichhaltiger Gemüseteller mit Kroketten oder Röstikroketten ✓	22.50
Teller Pommes Frites ✓	8.00
Teller hausgemachte Eierspätzli mit Reibkäse ✓	16.00
Teller hausgemachte Rösti ✓	17.00
Teller hausgemachte Rösti mit Spiegelei ✓	18.50

*In den Sommermonaten, Juni, Juli und August gibt es keine Rösti*

Käseschnitte mit Spiegelei ✓	19.50
Schweinswädli warm ( <i>s'het so langs het</i> )	18.00
Rindskutteln <i>an Tomatensauce mit Kümmel und Käse</i>	19.00
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

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> , <i>Rahmsauce</i> oder <i>Pfeffersauce</i>	15.00
Schnitzel 2 <i>Schnitzel</i> mit hausgemachter <i>Café de Paris</i> , <i>Rahmsauce</i> oder <i>Pfeffersauce</i>	19.50
Schweinsrückensteak <i>ca.</i> 200g	17.50
Schweinsrückensteak mit hausgemachter <i>Café de Paris</i> , <i>Rahmsauce</i> oder <i>Pfeffersauce</i>	19.50
Metzger Kotelette	18.50
Metzger Kotelette mit hausgemachter <i>Café de Paris</i> , <i>Rahmsauce</i> oder <i>Pfeffersauce</i>	20.50
Cordonbleu <i>ca.</i> 260g	19.00
Cordonbleu gross <i>ca.</i> 380g	22.00
Geschnetzeltes an <i>Rahmsauce</i> Hausart	18.50
Leber geschnetzelt an <i>Butterjus</i> ( <i>s'het so langs het</i> )	17.50
Hawaiisteak mit <i>Ananas</i> , <i>Pfirsich</i> , <i>Rahm</i> & hausgemachter <i>Café de Paris</i>	22.00
Farmer <i>ca.</i> 200g <i>Schweinsrückensteak</i> auf <i>Holzteller</i> mit hausgemachter <i>Café de Paris</i> überbacken und <i>Salaten</i> garniert	23.00

# Poulet

Pouletbrust gebraten nature	17.00
Pouletbrust gebraten mit hausgemachter <i>Café de Paris</i> , <i>Rahmsauce</i> oder <i>Pfeffersauce</i>	19.00
Pouletcordonbleu <i>ca.</i> 260g	19.00
Pouletflügel 5 Stück, jedes weitere zusätzlich 2.50	12.50
Zusätzliche hausgemachte <i>Sauce Tartar</i>	2.00

Zu allen unseren Fleischgerichten servieren wir Ihnen gerne die folgenden Beilagen

# Rind

Frisches hausgemachtes Beefsteak- Tatar *ca. 220g* 29.00  
*mild, mittel oder scharf dazu Toastbrot und Butter*

Rindsfilet *ca. 200g* 40.50

Rindsfilet *ca. 200g an Pfeffersauce, Rahmsauce oder Café de Paris* 42.50

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

# Kalb

Geschnetzeltes *an Rahmsauce und frischen Champignons* 29.50

Leber geschnetzelt *an Butterjus* 27.50

Kalbskopf *an einer weissen Kapernsauce* 19.50

# 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 & Röstikrokette	11.50
-----------------	------	------------------------	-------

Röstikrokette	7.50	Gemüse & Krokette	11.50
---------------	------	-------------------	-------

Krokette	7.50	Gemüse & Eierspätzli	11.50
----------	------	----------------------	-------

Hausgemachte Eierspätzli	7.50		
--------------------------	------	--	--

*In den Sommermonaten, Juni, Juli und August gibt es keine Röstli*

Hausgemachte Röstli	7.50	Gemüse & Röstli	11.50
---------------------	------	-----------------	-------

# Fitness oder Gemüseteller

## Fitnesssteller (Salatteller)

mit:

### Schwein

mit 1 Schnitzel nature	21.50
mit 2 Schnitzel nature	25.50
mit 1 Schnitzel paniert	20.50
mit 2 Schnitzel paniert	23.00
mit 1 Schnitzel und Sauce	23.50

*Rahmsauce, Pfeffersauce oder Café de Paris*

mit 2 Schnitzel und Sauce	27.50
---------------------------	-------

*Rahmsauce, Pfeffersauce oder Café de Paris*

mit Schweinsrückensteak ca. 200g	25.00
----------------------------------	-------

mit Schweinsrückensteak und Sauce	27.00
-----------------------------------	-------

*Rahmsauce, Pfeffersauce oder Café de Paris*

mit Metzger Kotelette	26.00
-----------------------	-------

mit Metzger Kotelette und Sauce,	28.00
----------------------------------	-------

*Rahmsauce, Pfeffersauce oder Café de Paris*

mit Cordonbleu ca. 260g	26.00
-------------------------	-------

mit Cordonbleu gross ca. 380g	29.00
-------------------------------	-------

mit Hawaiisteak und	29.00
---------------------	-------

*Ananas, Pfirsich, Rahm und Café de Paris*

### Poulet

mit Pouletbrust gebraten nature	22.00
---------------------------------	-------

mit Pouletbrust gebraten und Sauce	24.00
------------------------------------	-------

*Rahmsauce, Pfeffersauce oder Café de Paris*

mit Pouletcordonbleu ca. 260g	24.00
-------------------------------	-------

mit Pouletflügeli 5 Stück	20.50
---------------------------	-------

*Jedes weitere Stück*

	2.50
--	------

mit Pouletflügeli 5 Stk. und Sauce	22.50
------------------------------------	-------

*hausgebackter Sauce Tartar*

### Rind

mit Entrecôte ca. 200g	35.50
------------------------	-------

mit Entrecôte ca. 200g und Sauce	37.50
----------------------------------	-------

*Rahmsauce, Pfeffersauce oder Café de Paris*

mit Rindsfilet ca. 200g	46.50
-------------------------	-------

mit Rindsfilet ca. 200g und Sauce	48.50
-----------------------------------	-------

*Rahmsauce, Pfeffersauce oder Café de Paris*

## Reichhaltige Gemüseteller

mit:

24.50
-------

28.50
-------

23.50
-------

26.00
-------

26.50
-------

30.50
-------

28.00
-------

30.00
-------

29.00
-------

31.00
-------

29.00
-------

32.00
-------

32.00
-------

25.00
-------

27.00
-------

27.00
-------

23.50
-------

2.50
------

25.50
-------

38.50
-------

40.50
-------

49.50
-------

51.50
-------