

GASTHOF BÄREN REMIGEN

Gansingerstrasse 22
5236 Remigen
056 284 12 14
www.gasthofbaeren.ch
info@gasthofbaeren.ch



Ollie und Stan

«Essen heisst, frohen Herzens geniessen -
Ohne Mampf kein Kampf! »

En Guete wünscht d'Familie Wernli und s'Bäreteam



Öffnungszeiten

Montag	geschlossen
Dienstag bis Samstag	08.00 - 24.00 Uhr
2. und 4. Sonntag im Monat	09.00 - 17.00 Uhr

Warme Küche

Dienstag bis Samstag	11.00 – 13.30 / 18.00 – 21.00 Uhr
2. und 4. Sonntag im Monat	11.00 – 16.00 Uhr

LIEBE GÄSTE

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

Alle Preise verstehen sich in
Schweizer Franken 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. Brotwaren beziehen wir aus der Birchmeier Bäckerei in Leuggern.

Allergene
Karte



Vegan



Herkunft

Fleisch	hauptsächlich aus der Metzgerei Wernli
Geflügel	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Argentinien, Uruguay
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Eier	Eigenproduktion oder regional
Gemüse	Eigenproduktion, regional, weltweit

kalte Küche, kleine Mahlzeiten

Walfest «Wernli Cervelat mit Brot»	6.00
Sandwiches mit	
Schinken	8.50
Fleischkäse	8.50
Salami	8.50
Käse ✓	9.00
Bären Schnitzelbrot	12.50

Schwartenmagen ca. 200g	13.50
--------------------------------	-------

Salatteller ✓ mit diversen Salaten und hauseigenen Dressings	17.00
Wurstsalat einfach «Wernli Cervelat»	15.50
mit Salaten garniert	19.50
mit Pommes Frites	19.50
Wurstkäsesalat einfach «Wernli Cervelat und Emmentaler»	17.50
mit Salaten garniert	20.50
mit Pommes Frites	20.50
Käsesalat einfach ✓ «Emmentaler»	19.50
mit Salaten garniert	22.50
mit Pommes Frites	22.50
Thunsalat einfach	17.50
mit Salaten garniert	20.50
mit Pommes Frites	20.50
Zigeunersalat einfach fein geschnittener Speck, Emmentaler und gehackte Zwiebeln	17.50
mit Salaten garniert	20.50
mit Pommes Frites	20.50

kalter Bärenteller feiner Aufschnitt und Käse mit Salaten garniert	19.50
Aufschnittteller	17.00
Fleischplatte ab 2 Personen	17.00
mit Kochschinken, Fleischkäse, Wurstaufschiff, Käse, Speck und Salami	

Vorspeisen, Appetizer

Tagessuppe

täglich bieten wir eine frische, selbstzubereitete Suppe an

7.50

Bouillon Bärenart aus Rindsknochen und Gemüse zubereitet

nature	8.50
mit hausgefertigten Flädli	9.00
mit verquirtem Ei	9.00
mit Mark aus dem Markbein	9.50

Grüner Salat ✓

mit frisch geschnittenen Blattsalaten an hauseigener französischer Salatsauce

Stan 9.00
Ollie 10.00

Gemischter Salat ✓

mit diversen Salaten und hauseigenen Dressings

Stan 9.50
Ollie 11.00

Italienischer Salat ✓

mit grünem Salat, Peperoni, Tomaten, Gurken, Karotten und Kabis an hauseigenem italienischem Dressing

12.50

unsere Salate sind alle laktosefrei

Tatar hausgemacht, würzig und frisch zubereitet mit Toastbrot und Butter

mit zusätzlichen Kapern, gehackten Zwiebeln und Oliven
mild, mittel oder scharf

Stan ca. 180g 25.00
Ollie ca. 220g 31.00

Schnecken «à la Bourguignonne»

6 Schnecken gegart und mit hausgemachter Café de Paris überbacken

16.50

warme Speisen

Reichhaltiger Gemüseteller ✓

jedes Gemüse wird je nach Sorte unterschiedlich gekocht, gegart oder glaciert

Gemüseteller	20.50
mit Pommes Frites	22.00
mit Teigwaren	22.00
mit Butterreis	22.00
mit hausgemachten Eierspätzli	23.50
mit Krokettens	23.50
mit Röstkrokettens	23.50

Omelette nach französischer Art

nature ✓
15.50
mit Raclettekäse ✓
17.50
mit Schinken
17.50

Teller Pommes Frites ✓

8.50

Teller hausgemachte Eierspätzli mit Reibkäse ✓

17.00

Teller hausgemachte Rösti ✓

18.00

mit Spiegelei ✓

19.50

Käseschnitte mit Spiegelei ✓

19.50

Schweinswädli gekocht «es het, so lang's het»

18.00

Rindskutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse

19.00

Schweinsbratwurst an hausgemachter Zwiebelsauce

12.50

Wernlibratwurst an hausgemachter Zwiebelsauce

12.50

1 Paar Rauchwürste

11.50

1 Paar Wienerli

7.00

1 Paar Schweinswürste

9.00

Fleischkäse gebraten

15.00

mit Spiegelei

17.00

Beilagen / mit Gemüse ✓

Pommes Frites	6.50 / 10.50
Teigwaren	6.50 / 10.50
Reis	6.50 / 10.50
Röstkrokettens	8.00 / 12.00
Krokettens	8.00 / 12.00
hausgemachte Eierspätzli	8.00 / 12.00
hausgemachte Rösti	8.00 / 12.00
Gemüse mind. 4 Sorten	8.00

In den Sommermonaten Juni, Juli und August bieten wir keine Rösti an, da wir mit den verfügbaren Kartoffeln die gewohnte Qualität nicht gewährleisten können.

vom Schwein – herhaft und klassisch

1 oder 2 Schweineschnitzel

nature
14.00 / 19.50

paniert
14.00 / 19.50

mit Sauce nach Wahl
2.00

1 oder 2 Rahmschnitzel

zartes Schnitzel an
cremiger Sauce
16.00 / 20.50

Geschnetzeltes
an Rahmsauce
nach Grossmutters Rezept
19.50

Schweinsrückensteak

nature ca. 200g
19.50

Metzger-Kotelette
saftig vom Grill
20.50

mit Sauce nach Wahl
2.00

Farmer-Steak

Rückensteak ca. 200g
mit hausgemachter Café
de Paris überbacken und
kleinem Salatbouquet auf
dem Holzteller serviert

25.00

Cordonbleu

herhaft gefüllt

ca. 260g
22.00

Bärenhunger ca. 380g
25.00

Hawaiisteak

mit Ananas, Pfirsich
und feinem Schlagrahm
dazu hausgemachte
Café de Paris

24.00

frische Schweinsleber an Butterjus – «es het, so lang's het»

18.50

Beilagen / mit Gemüse ✓

Pommes Frites	6.50 / 10.50
Teigwaren	6.50 / 10.50
Reis	6.50 / 10.50
Röstkroketten	8.00 / 12.00
Kroketten	8.00 / 12.00
hausgemachte Eierspätzli	8.00 / 12.00
hausgemachte Rösti	8.00 / 12.00
Gemüse mind. 4 Sorten	8.00

hausgemachte Saucen nach Wahl

Café de Paris
Pfeffersauce
Rahmsauce

In den Sommermonaten Juni, Juli und August bieten wir keine Rösti an, da wir mit den
verfügbarsten Kartoffeln die gewohnte Qualität nicht gewährleisten können.

vom Poulet und Kalb

Pouletbrust gebraten

nature
18.50

mit Sauce nach Wahl
2.00

Poulet Cordonbleu herhaft gefüllt hausgemacht

ca. 300g
22.00

5 Pouletflügeli

12.50

jedes weitere Stück
2.50

mit Sauce nach Wahl
2.00

Kalbsgeschnetzeltes

nach Art des Hauses an frischer
Champignonsauce zubereitet

31.50

Kalbskopf

an weisser Kapernsauce
wie anno dazumal

20.00

frische Kalbsleber an Butterjus – «es het, so lang's het»

29.50

Beilagen / mit Gemüse ↴

Pommes Frites	6.50 / 10.50
Teigwaren	6.50 / 10.50
Reis	6.50 / 10.50
Röstkroketten	8.00 / 12.00
Kroketten	8.00 / 12.00
hausgemachte Eierspätzli	8.00 / 12.00
hausgemachte Rösti	8.00 / 12.00
Gemüse mind. 4 Sorten	8.00

hausgemachte Saucen nach Wahl

Café de Paris
Pfeffersauce
Rahmsauce

In den Sommermonaten Juni, Juli und August bieten wir keine Rösti an, da wir mit den verfügbaren Kartoffeln die gewohnte Qualität nicht gewährleisten können.

vom Rind- aus bester Qualität

Tatar hausgemacht, würzig und frisch zubereitet
mit Toastbrot und Butter

mit zusätzlichen Kapern, gehackten Zwiebeln und Oliven
mild, mittel oder scharf

Stan ca. 180g 25.00

Ollie ca. 220g 31.00

Rindsfilet
ca. 200g

butterzart gebraten
40.50

mit Sauce nach Wahl
2.00

Rindsentrecôte

in Ihrer gewünschten Grösse, zusätzliche Sauce nach Wahl 2.00

ca. 200g

ca. 250g

ca. 300g

ca. 350g

ca. 400g

ca. 500g

29.50

34.00

38.50

43.00

47.50

56.50

Texas Steak Rib-Eye

durchzogen ohne Knochen, mit hausgemachter Café de Paris, Pfeffersauce oder Meerrettich und kleinem Salatbouquet auf dem Holzteller serviert

«Extras kosten auch bei uns extra»

ca. 200g

ca. 250g

ca. 300g

ca. 350g

ca. 400g

ca. 500g

31.50

36.00

40.50

45.00

49.50

58.50

Beilagen / mit Gemüse ✓

Pommes Frites	6.50 / 10.50
Teigwaren	6.50 / 10.50
Reis	6.50 / 10.50
Röstkroketten	8.00 / 12.00
Kroketten	8.00 / 12.00
hausgemachte Eierspätzli	8.00 / 12.00
hausgemachte Rösti	8.00 / 12.00
Gemüse mind. 4 Sorten	8.00

hausgemachte Saucen nach Wahl

Café de Paris
Pfeffersauce
Rahmsauce

In den Sommermonaten Juni, Juli und August bieten wir keine Rösti an, da wir mit den verfügbaren Kartoffeln die gewohnte Qualität nicht gewährleisten können.

Fitness- und Gemüseteller

Fitnesssteller

diverse Salate an hauseigenen Dressings serviert

Reichhaltiger Gemüseteller

jedes Gemüse wird je nach Sorte unterschiedlich gekocht, gegart oder glaciert

SCHWEIN

1 oder 2 Schnitzel nature
1 oder 2 Schnitzel paniert
mit Pfeffersauce oder Café de Paris
Rückensteak nature ca. 200g
mit Pfeffersauce oder Café de Paris
Metzgerkotelette nature
mit Pfeffersauce oder Café de Paris
Cordonbleu ca. 260g
Cordonbleu Bärenhunger ca. 380g
Hawaiisteak mit Ananas, Pfirsich, Rahm
und Café de Paris

POULET

Pouletbrust gebraten nature
mit Pfeffersauce oder Café de Paris
Pouletcordonbleu ca. 300g herhaft gefüllt
5 Pouletflügeli

RIND

Entrecôte ca. 200g
mit Pfeffersauce oder Café de Paris
Rindsfilet ca. 200g butterzart
mit Pfeffersauce oder Café de Paris

Fitnesssteller

23.50 / 29.00
23.50 / 29.00
25.50 / 31.00
29.00
31.00
30.00
32.00
31.50
34.50
33.50

Gemüseteller

26.50 / 32.00
26.50 / 32.00
28.50 / 34.00
32.00
34.00
33.00
35.00
34.50
37.50
36.50

31.00
33.00
34.50
25.00

39.00
41.00
50.00
52.00

42.00
44.00
53.00
55.00

einfach DANKE

Haben Sie gewusst..

...weshalb wir nicht immer zu 100% dasselbe Angebot anbieten können:

- Bei uns gibt es in den Sommermonaten keine Rösti mehr da wir die Qualität mit den saisonalen Kartoffelsorten nicht gewährleisten können.
- In der Metzgete- Saison bieten wir keinen Rehrücken an und nicht die komplette à la Carte Karte da wir die Kapazitäten nicht haben.
- Die Küchenzeiten haben wir unseren Gästen, sowie unserem Personal angepasst. Daher bieten wir neu die warme Küche Dienstags bis Samstags von 11.00 – 13.30 Uhr und von 18.00 – 21.00 Uhr sowie jeden 2. und 4. Sonntag im Monat von 11.00 – 16.00 Uhr an.

-> Gute Gäste zu finden ist einfacher als gutes Personal zu beschäftigen.

- Am Nachmittag bieten wir eine kleine Karte an, damit auch unsere Mitarbeiter die Arbeitszeiten einhalten können.
- Unser Angebot ist frisch und hausgemacht und wir mit unserem Team sind freundlich und schnell. ☺

Der Umwelt zuliebe

- haben wir zwei Solaranlagen auf den Dächern
- löschen wir das Licht wenn es nicht mehr gebraucht wird
 - machen wir die Lüftung aus nach dem Service
- heizen wir auch mit Holz ein um Energie zu sparen
- trennen wir den gesamten Abfall -> konsequentes Recycling aller möglichen Stoffe
- erstellten wir auch QR- Codes und berücksichtigen die moderne Digitalisierung
 - fragen ob die Quittung des Kartengerätes gebraucht wird
 - kaufen wir regional ein und verwenden saisonale Produkte.

Familie Wernli und s'Bäreteam