

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

Waldfest «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 Barenteller feiner Aufschnitt und Käse mit Salaten garniert	19.50
Aufschnittteller	17.00
Fleischplatte ab 2 Personen	17.00
mit Kochschinken, Fleischkäse, Wurstaufschnitt, Käse, Speck und Salami	

Vorspeisen, Appetizer

Tagessuppe

7.50

täglich bieten wir eine frische, selbstzubereitete Suppe an

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

unsere Salate sind alle laktosefrei

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

Teller Pommes Frites ✓

8.50

Teller hausgemachte Eierspätzli mit Reibkäse ✓

17.00

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

Beilagen / mit Gemüse ✓

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

vom Schwein – herzhaft und klassisch

1 oder 2 Schweineschnitzel

nature
14.00 / 19.50

paniert
14.00 / 19.50

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 herzhaft gefüllt

ca. 260g
22.00

Bärenhunger
ca. 380g
25.00

Schweins- rückensteak

ca. 200g
19.50

mit Sauce nach
Wahl
2.00

Metzger- Kotelette

saftig vom Grill
20.50

mit Sauce nach
Wahl
2.00

Geschnetzeltes

an Rahmsauce
nach
Grossmutter's
Rezept

19.50

vom Poulet

Pouletbrust gebraten

nature
18.50

mit Sauce nach Wahl
2.00

Poulet Cordonbleu herzhaft gefüllt hausgemacht

ca. 300g

22.00

5 Pouletflügeli 12.50

jedes weitere Stück
2.50

mit Sauce nach Wahl
2.00

Beilagen / mit Gemüse ✓

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

hausgemachte Saucen nach Wahl

Café de Paris
Pfeffersauce

vom Rind - aus bester Qualität

Rindsentrecôte

in Ihrer gewünschten Grösse, zusätzliche Sauce nach Wahl 2.00

ca. 200g

29.50

ca. 250g

34.00

ca. 300g

38.50

ca. 350g

43.00

ca. 400g

47.50

ca. 500g

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

31.50

ca. 250g

36.00

ca. 300g

40.50

ca. 350g

45.00

ca. 400g

49.50

ca. 500g

58.50

Beilagen / mit Gemüse ✓

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

hausgemachte Saucen nach Wahl

Café de Paris
Pfeffersauce

Fitness- und Gemüseteller

Fitnesssteller

diverse Salate an hauseigenen Dressings

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

POULET

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

RIND

Entrecôte ca. 200g
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

Gemüseteller

26.50 / 32.00
26.50 / 32.00
28.50 / 31.50
32.00
34.00
33.00
35.00
34.50
37.50

28.00
30.00
31.50
22.00

31.00
33.00
34.50
25.00

39.00
41.00

42.00
44.00