

# GASTHOF BÄREN REMIGEN

Gansingerstrasse 22  
5236 Remigen  
+41 56 284 12 14  
www.gasthofbaeren.ch  
info@gasthofbaeren.ch



## Menuvorschläge

### LIEBE GÄSTE

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

Brotwaren beziehen wir aus der Birchmeier  
Bäckerei in Leuggern.

Alle Preise verstehen sich in  
Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer.

### Hinweise für Gruppenanlässe

Für Gruppen ab 10 Personen bitten wir Sie höflich, ein einheitliches Menü inkl. Dessert **mindestens 5 Tage im Voraus** sowie die **exakte Personenanzahl 2 Tage vorher** mitzuteilen.

Menükarten werden mit **CHF 1.00 pro Stück** verrechnet.  
**Spezialwünsche** wie Blumen oder Dekoration werden nach  
Absprache zusätzlich berechnet.

Ab 24:00 Uhr wird jede angebrochene Stunde mit **CHF 100.–**  
verrechnet. Wir danken für Ihr Verständnis.

«Extras kosten auch bei uns extra»

Bei Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser  
Personal gerne weiter. Entsprechende Hinweise  
finden Sie auch in unserer Speisekarte.

## Nachmittagsangebot, Generalversammlungen und kleinere Anlässe

### **Fitnesssteller** mit

vielseitigen Salaten, welche alle  
an einem eigenen Dressing hergestellt werden

<b>Schnitzel</b> nature	23.50
paniert	23.50
mit hausgemachter Café de Paris	25.50
<b>Pouletbrust gebraten</b> nature	28.00
mit hausgemachter Café de Paris	30.00

(zu diesen Gerichten werden keine Suppen serviert)

### **Wurstsalat** «Wernli Cervelat»

mit Salaten garniert	19.50
mit Pommes Frites	19.50

### **Wurstkäsesalat** «Wernli Cervelat und Emmentaler»

mit Salaten garniert	20.50
mit Pommes Frites	20.50

### **heisser Beinschinken**

mit Kartoffelsalat	24.50
als Fitnesssteller mit Salaten garniert	24.50

### **kalter Bärenteller**

feiner Aufschnitt und Käse mit Salaten garniert	20.50
---	-------

(zu diesen Gerichten werden keine Suppen serviert)

# **„Lassen Sie Ihrer kulinarischen Kreativität freien Lauf – viel Vergnügen beim Zusammenstellen Ihres Wunschmenüs!“**

## Suppe zur einheitlichen Auswahl

### **Bouillon Bärenart**

«aus Rindsknochen und  
Gemüse zubereitet»

mit selbstgemachten Flädli  
mit Gemüsestreifen  
mit Eistich «Royal»  
nach Bauernart «mit Speck»

### **Gebundene Suppen**

«traditionell gekocht»

Gerstensuppe  
Rüeblicrèmesuppe  
Selleriecrèmesuppe  
Spargelcrèmesuppe «saisonal»

## Salat zur einheitlichen Auswahl

### **Grüner Salat**

mit verschiedenen,  
frisch geschnittenen  
Blattsalaten an  
hauseigener  
französischer Salatsauce

### **Gemischter Salat**

mit diversen Salaten,  
welche alle an einem  
eigenen Dressing  
hergestellt werden

### **Mischsalat**

mit grünem Salat,  
Gurken, Karotten und  
Kabis  
an hauseigenem  
italienischem sowie  
französischem Dressing

**unsere Salate sind alle laktosefrei**

## Vegetarisch

### **Reichhaltiger Gemüseteller** mit Beilage

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

### **Teller hausgemachte Eierspätzli** mit Reibkäse

### **Teller hausgemachte Röstli** saisonal

# Fleischauswahl

## Schwein

<b>Geschnetzeltes</b> an Rahmsauce nach Grossmutter's Rezept	34.50
<b>Schweinsgulasch</b> Wienerart	32.50
<b>Rahmschnitzel</b> Nierstück	35.00
<b>Schnitzel paniert</b>	32.50
<b>Cordonbleu</b> herzhaft gefüllt, empfiehlt sich nicht für grosse Gruppen	38.50
<b>Geissbergsteak</b> mit hausgemachter Café de Paris	38.50
oder an cremiger Rahmsauce	38.50
<b>Schweinsfilet Tessinerart</b> an feiner Steinpilzsauce	42.50
<b>Glacierter Schweinsbraten</b> an Bratenjus	35.50
<b>Aargauer Braten</b> mit Zwetschgen gespickt	40.50

## Poulet

<b>Pouletbrust gebraten</b> mit hausgemachter Café de Paris	33.00
mit Rahmsauce	33.00
<b>Geschnetzeltes</b> an Curryrahmsauce	29.50

## Rind

<b>Schmorbraten</b> «Stunden mit Gemüse, Zwiebeln und Gartenkräuter geschmort»	39.50
<b>Entrecôte</b> medium gebraten mit hausgemachter Café de Paris oder Pfeffersauce	49.50
<b>Filet</b> medium gebraten mit hausgemachter Café de Paris oder Pfeffersauce	52.50

## Kalb

<b>Steak</b> an Morchelrahmsauce	57.50
<b>Filet</b> an Morchelrahmsauce	59.50
<b>Geschnetzeltes</b> an cremiger Hausrahmsauce und frischen Champignons	48.00

## Gaumenschmaus

<b>Bärenteller mit</b> Rindsfilet an hausgemachter Café de Paris und Schweinsfilet an Steinpilzsauce	58.50
---	-------

## Beilagen

Pommes Frites  
Butternüdeli  
hausgemachte Eierspätzli  
hausgemachter Kartoffelgratin

hausgemachter Kartoffelstock  
Kroketten  
Röstikroketten

## Dessert

<b>hausgemachte gebrannte Crème</b> mit Schlagrahm nach Grossmutter's Rezept	8.50
<b>hausgemachtes Caramelköpfl</b> i mit Schlagrahm	10.50
<b>selbstgemachtes Baumnussparfait</b> halbgefroren	10.50
<b>Zwei Kugeln Glace nach Wahl</b> mit Schlagrahm Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Mocca, Zwetschgensorbet, Blutorangensorbet, Zitronensorbet	8.50
<b>Kleiner Coupe Jaques</b> Vanille- Erdbeerglace mit frischem Fruchtsalat und Schlagrahm	9.50

<b>Dessertteller</b> mit saisonalem Angebot	16.50
---	-------

## Torten

<b>Schwarzwälder</b>	8.50
<b>Tiramisu</b>	8.50
<b>Meringue Kirsch</b>	8.50
<b>nach Absprache</b>	8.50
<b>Crèmeschnitte</b>	7.50

### 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

### Öffnungszeiten

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

