

Gasthof  
**Bären**  
Habkern

Die nachfolgenden Bankettvorschläge (ab 10 Personen) sind als Leitfaden gedacht. Wir sind bemüht Ihnen zu jeder Jahreszeit eine saisonale, frische und abwechslungsreiche Küche zu bieten. Wenn Sie spezielle Wünsche haben sprechen Sie uns darauf an.

## APERRO

|  |      |
|--|------|
| Kräuter Crêpes gefüllt mit mediterranem Gemüse   | 6.50 |
| Blätterteiggebäck mit Speck und Käse             | 5.50 |
| Kleine marinierte Geflügelspies mit Apfelchutney | 9.50 |
| Gemügestäbchen mit Kräuter Dipp                  | 4.50 |
| Trockenwurst und Traubacher Hobelkäse            | 9.50 |
| 3 verschiedene Crostini                          | 7.50 |

## VORSPEISE

|   |       |
|---|-------|
| Geräucherte Forelle auf Avocadosalat mit Meerrettichschaum                                  | 12.50 |
| Lauwarmer Ziegenfrischkäse auf knackigem Blattsalat an Tannenhonig – Limetten - Vinaigrette | 12.50 |
| Hausmarinierter Graved Lachs mit Dillsenssauce und Brioche                                  | 14.50 |
| Blattsalat mit Kräutervinaigrette, Spargel und Radischen (Saisonal)                         | 12.50 |
| Bären - Salat, mit Speck und Croutons   | 9.50  |
| Kleiner Gemischter Salat  | 9.50  |

## SUPPE

|  |      |
|--|------|
| Saisonale-Gemüsesuppe                    | 8.00 |
| Rindskraftbrühe mit Eierstich und Cognac | 8.50 |

Gasthof  
**Bären**  
Habkern

## Vegi

|   |       |
|---|-------|
| Bärgkäserisotto                                     | 19.50 |
| Kartoffelstampf mit Gemüse, Hobelkäse und Apfelchip | 20.50 |

## FLEISCH

|  |       |
|--|-------|
| Am Stück gegartes Kalbssteak mit Pilz-Kräutersauce und Risotto mit Gemüsestreifen  | 48.50 |
| Am Stück glasierter Kalbshals mit Kartoffelstock und Marktgemüse   | 42.50 |
| Kalbs Cordon Bleu mit Alpkäse, Rohschinken, Pommes frites und Marktgemüse  | 38.50 |
| Rindsfilet Stroganoff mit Tagliatelle und Marktgemüse  | 43.50 |
| Am Stück gegartes Rindesentrecote mit Kräuterhollandaise, Kartoffelgratin und Marktgemüse  | 42.50 |
| Walliser Steak mit Tomate und Käse überbacken, Tagliatelle und Marktgemüse   | 28.50 |
| Schweinspiccata a la Milanese und Tomatenspaghetti   | 25.50 |
| Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse  | 35.50 |
| Saftiger Schweinsbraten vom Hals mit Kartoffelstock und Marktgemüse  | 26.50 |
| Pouletbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten dazu Polenta und Marktgemüse  | 25.50 |
| BBQ Buffet mit verschiedenen Salaten, Rind und Schweinefleisch, Pouletspiessli und Bratwürste, hausgemachte BBQ Sauce und Partybrötli    | 48.00 |
| Fondue Chinoise à discretion mit frischem Rind, Schwein und Kalbfleisch 5 verschiedene hausgemachte Saucen, Früchte, Wildreis und Pommes | 45.00 |

Gasthof  
**Bären**  
Habkern

## DESSERT

|  |       |
|--|-------|
| Eiscafé mit Vanille und Café Glacé,<br>Espresso und Rahm                       | 10.50 |
| Weisses und dunkles Schokoladenmousse  | 9.50  |
| Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleglace<br>und Rahm | 12.50 |
| Gebrannte Crème mit Rahm   | 8.50  |
| Fruchtsalat mit Rahm   | 9.00  |
| Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanille Glace und Rahm                          | 12.50 |
| Kokos Panna Cotta mit frischer Mango und Mandelkrokant                         | 12.50 |
| Haugemachtes Tiramisu  | 9.50  |

Gasthof  
**Bären**

Habkern

## 3 Gang Menu

Kleiner Blattsalat



Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce  
Nudel und Marktgemüse



2 Kugeln Glace mit Rahm

Fr. 34.50

Bären Salat mit Speck und Croutons



Am Stück gebratenes Schweinssteak gefüllt mit Dörrfrüchten  
an Madeirasauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse



Weisses und dunkles Schokoladenmousse

Fr. 46.50

Saisonale-Gemüsesuppe



Suure Mocke Grossmutterart  
mit Kartoffelstock  
Bohnen mit Speck



Schangnauer Meränge mit Rahm

Fr. 44.50

Dreierlei Gemischter Salat



Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter  
Marktgemüse und Pommes frites



Gebrannte Crème Mit Rahm

Fr. 39.50