

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
Gemüestabchen 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

FISCH

Habkern

Gebratene Eglifilets mit Salbeibutter,
Salzkartoffeln und Marktgemüse 34.00

Regenbogenforelle Müllerin Art mit Kräuterkartoffeln
und Marktgemüse 30.50

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 Tagliatelle und Marktgemüse 28.50

Schweinspiccata a la Milanese und Tomatenspaghetti 25.50

Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Morchelsauce, Kartoffelgratin
und Marktgemüse 35.50

Pouletbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten
dazu Polenta und Marktgemüse 25.50

DESSERT

Eiscafé mit Vanille und Café Glacé,
Espresso und Rahm 10.50

Weisses und dunkles Schokoladenmousse 9.50

Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleglace
und Rahm 12.50

Gebrannte Crème mit Rahm 8.50

Fruchtsalat mit Rahm 9.00

Gasthof
Bären

Habkern

Bunter 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. 41.50

Dreierlei Gemischter Salat



Gebratenes Gemischtes-Fleischspiessli mit Kräuterbutter,
Wildreis und Peperonata



Gebrannte Crème Mit Rahm

Fr. 38.50