

BÄREN

OBERBIPP

Menüvorschläge ab Januar 2016

(Preisänderungen bleiben vorbehalten)



Liebe Gäste

In unserem Hotel und Gasthof Bären verfügen wir über mehrere Räumlichkeiten wo Sie ihr Familienfest, Kindergeburtstag, Firmenanlass, Weihnachtsessen, GV, Seminar usw. bestens durchführen könnt.

Zu unseren schönen Räumlichkeiten verfügen wir auch über 14 moderne Hotelzimmer die Sie mit Ihrem Anlass zu Sonderkonditionen dazu buchen können.

Wir haben für Sie hier einiges zusammengestellt. Bitte beachten Sie, dass die vorgeschlagenen Speisen nicht unbedingt der Saison angepasst sind und soll Ihnen nur einen kleinen Überblick unserer Angebote und Dienstleistungen geben. Ihre speziellen Wünsche sowie die aktuelle Jahreszeit werden wir selbstverständlich gerne berücksichtigen.

Durch unser junges, freundliches und erfahrenes Servicepersonal können Sie ihren Anlass geniessen und sich unbesorgt ihren Gästen widmen. Es wäre für uns eine Ehre und grosse Freude, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

Unsere Vorschläge für Menüs und Buffets sind ab 10 Personen gedacht. Ihre definitive Bestellung sollte fünf Tage im Voraus erfolgen. Alle Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer. Für die Räumlichkeiten verlangen wir bei Konsumation keinen Aufpreis. Bitte beachten Sie, dass wir ab 24:00 Uhr pro angebrochene Stunde 100.- berechnen müssen um Mehrkosten abzudecken.

Mit freundlichsten Grüßen

Das Bären-Team

Preise inklusive 8% MwSt.

Kirchgasse 3 • 4538 Oberbipp • Tel 032 / 636 60 30 • Fax 032 / 636 60 31 • www.baeren-oberbipp.ch

Vorschläge für Aperohäppchen

Bruschetta mit Rohschinken 3Stk. p.Person

mit getrocknete Tomaten und Mozzarella, Oliven 10.00

Focaccia

Pizzateig mit Tomatensauce, Oregano, Olivenöl und Meersalz 5.00

Heisse Marroni (Saisonal)

pro Person 10.00

kombiniert mit weissem, heissem Glühwein 18.00

Kalte Häppchen, mind. Bestellung 10 Stk pro Sorte:

Sauerkrautquiche mit Bärenkrebs und Safransauce 4.00

Randenespuma oder Terrine mit Speckchips 2.50

Apfel – Krauterrine mit geräucherter Forelle 3.00

Verschiedene belegte Brötchen 2.90

Crevettencocktail 2.80

Mini Sandwiches gem. 3.00

Mini Pastetchen mit Füllung 2.00

Crackers mit Käsemousse 2.00

5 verschiedene Sachen Veganer, frische Salate und Gemüsechips 10.00

Warme Häppchen, mind. Bestellung 10 Stk pro Sorte:

Mini Schinkengipfeli 1.90

Kleine Fleischkrapfen mit oder ohne Sauerkraut 3.00

Schinkengipfeli klein 2.80

Arancini mit pikanter Tomatensauce (mit Sauerkraut) 2.80

Sauerkrautsüppchen mit Buurehamme in der Espressotasse 3.00

Randenschaumsüppchen in der Espressotasse 3.00

Solothurner Weinsuppe in der Espressotasse 3.00

Chipolata mit Sauce 2.00

Hamburgerli Mini 3.80

Kleine Kartoffel mit Sauce 2.50

Gemüsekrapfen 3.00

Poulet – Satay mit Dipp 3.00

Gebackener Fisch auf Rahmsauerkraut und Safran 3.50

BÄREN

OBERBIPP

Apero Beilagen:

Erdnüssli, Salzstängeli, Pommes Chips	pro Person	2.50
Salzmandeln	100g	3.50
Speckzopf	1kg	20.00
Cruditès (Gemüse und Fruchtstengel mit Quark)	pro Person	6.50
4 verschiedene Sorten Blätterteiggebäck mit Dipp-Sauce		
Pro 100g		12.00



Preise inklusive 8% MwSt.

Kalte Vorspeisen:

Apfel-Sauerkrauterrine

mit geräucherter Forelle und Lachs,
blauen Kartoffelchips

14.50

Geräucherte Entenbrust

auf Waldorfsalat mit schwarzer Trüffelvinaigrette

17.-

Hausgemachter Entenleberterrine

auf schwarzen Kirschen, Selleriepüree mit Vanille und
schwarzen Trüffel, Brioche

21.00

Lauwarmer Winterspargelsalat

serviert mit knusprigen Pouletstreifen und
Chili-Sauerrahmsauce

14.50

Sauerkraut Frischkäsetoast

mit Parmaschinken und kleinem Blattsalat

14.50

Kräuterblini und Salat

mit Taleggio, Speck und Zwiebeln

12.50

Forellen-Toast

mit rassicem Sauerkrautsalat und kleinem Blattsalat

12.00

Geräucherte Forelle

serviert mit Apfel-Krauterrine und
geräuchertem Lachs, blaue Kartoffelchip

12.50

Sauerkraut-Käsekuchen (mit oder ohne Bauernschinken)

mit Blattsalat und Hausdressing

10.00

Sauerkraut-Quiche

mit Bärenkrebs und Safransauce

14.50

Bruschetta 3Stk.

Klassisch mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und kleinem Blattsalat

9.50

Mit Parmaschinken

14.50

Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat	8.50
Gebratene Pilze mit Blattsalat und Preiselbeer-Vinaigrette	10.00
Warme Vorspeisen:	
Consomme mit Sherry	8.50
Randenschaumsuppe mit Sauerkraut-Speckstrudel	9.00
Sämige Solothurner Wysuppe mit Gemüsewürfelchen	7.50
Maiscremesuppe mit Entenleberwürfelchen	9.50
Sauerkrautcremesuppe Mit Buurehamme- Würfelchen	7.50
Warmer Sauerkrautstrudel mit Apfel und Quarkfüllung, Randencarpaccio und rassigen Geflügelstreifen	14.50
Cocktail vom Bärenkrebs Serviert mit Mango und Gurkencarpaccio	16.00
Gebackener Fisch auf Rahmsauerkraut mit Safransauce und Speckchips	14.00
Arancini (<i>Geschmack nach Wahl</i>) mit pikanter Tomatensauce	9.50

Hauptspeisen:

Saftiges Roastbeef aus dem Ofen

mit Rahmmorcheln, Rosmarinkartoffeln
und Gemüsevariation

39.-

mit Kalbsnierstück

43.00

Rosa gebratenes Rindsfilet

serviert auf knusprigem Blätterteigboden mit Gemüse und
Estragon-Buttersauce, Barolo-Jus

56.00

Kalbsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce

Mit Butternudeln und Gemüsevariation

32.50

mit Schweinsschnitzel

26.50

Schweinshalsbraten aus dem Ofen

an Rosmarinjus, Röstikroketten und Gemüsevariation

24.50

Sauerbraten vom Rind „Jäger Art“

mit Stampfkartoffeln und Gemüse

24.00

Kalbssteak mit Morcheln

serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

41.00

vom Rind

36.00

vom Schwein

29.50

Kalbpiccantine al limone

mit Rohschinken, serviert auf
hausgemachten Spinatcannelloni

36.00

Gebratene Pouletbrust

mit Preiselbeersauce, Kürbiskraut und Schupfnudeln
(Auch mit Risotto und Gemüse möglich, Sauce variabel..)

26.00

Desserts:

Mit Rum marinierte Ananasspalte

mit Kokosparfait, Baumkuchen und Passionsfruchtsauce 13.50

Schmankerlparfait mit

Kirschen und Rahm 9.50

Schokoladenmousse im Glas

weiss und braun mit Rahm, rote Beeren 9.50

Meringues mit Glace

Vanille und Bananenglace mit Babybanane und Schokoladensauce 9.50

Hausgemachter Cheesecake mit Waldbeeren

nach Rezept des Küchenchefs 9.00

Lebkuchenparfait

mit roter Glühweinsauce und Zimtschaum 9.50
(Auch andere Aromen und saucen möglich)

Sauerkraut-Liwanzen

mit Cappuccinoglace und Dörrfrüchten 12.00

Berner Süssmostcreme

(auch andere Cremes möglich) 8.50

Gebrannte Creme

mit Rahm 8.50

Schokoladen-Sauerkrautkuchen

mit Kaffeeglace und Rahm 9.50
(auch ohne Sauerkraut möglich)

Fruchtsalat

mit Sorbet 9.00

Kleiner Käseteller

mit hausgemachtem Fruchtebrot 13.50

BÄREN

OBERBIPP

Süsse Häppchen:

Schokoladen – Sauerkrautkuchen	2.00
Friandises gemischt pro 100g	6.50
Brownies pro 100g	6.50
Nussgipfel normal	2.50
Nussgipfel klein	1.80
Apfelstrudel klein (Blätterteig)	1.80

Preise inklusive 8% MwSt.

Kirchgasse 3 • 4538 Oberbipp • Tel 032 / 636 60 30 • Fax 032 / 636 60 31 • www.baeren-oberbipp.ch

Menu-Empfehlung für jeden Anlass:

MENU 1

Fondue Chinoise

mit Kalbseckstück, Rindsnierstück, Schweinsnierstück von Hand geschnitten,
Reis und Pommes frites,
Grüner Salat als Vorspeise

Sauce: Curry, Knoblauch, Cocktail, Kräuter, Mixed Pickles
pro Person a 250g

39.00

MENU 2

Wild-Trockenfleisch auf Selleriejulienne
Hirschschinken mit Trüffelvinaigrette,
Äpfel, Nüsse und Preiselbeeren

Solothurner Weinsuppe

Saftiges Rindsfiletmedaillon mit Orangen-Pfeffermarinade
serviert auf Kartoffel-Kürbispuffer, Rotkraut mit Marroniragout und
rassiger Preiselbeer-Schaumsauce

Weisse Kaffee-Parfaitschnitte
mit würzigem Zwetschgenkompott

75.-

MENU 3

Geräucherte Entenbrust
auf Waldorfsalat mit schwarzer Trüffelvinaigrette

Saftiges Roastbeef aus dem Ofen
mit Rosmarinsauce, serviert mit Bratkartoffeln
und feinstem Babygemüse

Schmankerlparfait

mit roten Beeren und Rahm

62.-

MENU 4

Black Tiger an Chilimarinade
serviert auf Randencarpaccio,
Palmherzensalat mit Mango

Zartes Kalbsschulterfilet aus dem Ofen
auf Gemüseblinis, mildes Chili con Carne,
Sauerrahm und feinem Baby-Gemüse

Vanilleparfait mit schwarzen Sternaniskirschen und
Rahm mit Pistazien

59.-

MENU 5

Crostini mit Parmaschinken und Frischkäse
serviert mit kleinem Salat und
Honig-Balsamicodressing

Hirschsteak im Orangenpfeffermantel
mit Cognac-Rahmsauce, Schupfnudeln und
Gemüse

Marinierte Babyananas mit Kokosparfait,
Baumkuchen und Passionsfruchtsauce

56.-

MENU 6

Kräuter-Blini mit Taleggio,
Speck, Zwiebeln und kleinem Salat

Solothurner Weinsuppe
in der Espressontasse

Saftiges Kalbsschulterfilet mit Kardamom-Trockenfruchtrisotto
an sämiger Pommerysensauche und
kleiner Gemüsevariation

Marinierte Ananas mit
exotischem Fruchtsalat und Mangoparfait mit Passoa

74.-

MENU 7

Spargelsalat mit Frischkäse-
Parmaschinkentost

Falsches Kalbsfilet mit Pommerysenfsauce,
Kroketten und Gemüse

Vanilleglace mit roten Beeren 38.-

MENU 8

Solothurner Weinsuppe

Schweinssteak mit Rahmmorcheln, serviert
auf Spargelragout, Cherrytomaten und Breitbandnudeln

Erdbeertörtchen 34.50

MENU 9

Grüner Salat

Roastbeef mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln und
Mischgemüse

Fruchtsalat mit Mangosorbet und Rahm 40.-

MENU 10

Gemischter Salat

Saftige Pouletbrust auf Spargelrisotto mit
Bärlauchschaum und knusprige
Rohschinkenstreifen

Schmankerlparfait mit roten Beeren und Rahm 30.-

MENU 11

Spargelcremesuppe

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce, Bratkartoffeln und
Gemüse

Erdbeerparfait mit Rhabarber 34.50

Preise inklusive 8% MwSt.

MENU 12 vegetarisch

Solothurner Weinsuppe

Sämiges Weissweinrisotto mit Safranschaum
mit Sauerkraut, Pistazien und Parmesan
oder mit

Blätterteigkissen mit sämiger Pilzrahmsauce
und Saisonalem Gemüse

Hausgemachtes Schmankerlparfait
mit roten Beeren

32.-

Weitere Vorschläge würden wir gerne mit Ihnen persönlich besprechen.

Weinempfehlung

Auf Anfrage.

Deklaration von unserem Fleisch:

Rind:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Würste:	Italien / Schweiz
Lammfleisch:	Neuseeland/Australien
Pouletfleisch/Piccata:	Brasilien*
Bärenkrebs:	Asien*