



Gasthof Bären AG Remigen

Fam. Wernli
Gansingerstrasse 22
5236 Remigen
056 284 12 14

www.gasthofbaeren.ch
eewernli@bluewin.ch

Öffnungszeiten

Montag Geschlossen
Dienstag - Samstag 8.00 - 24.00 Uhr
Sonntag* 9.00 - 17.00 Uhr
* Der 1. und 3. Sonntag
im Monat geschlossen

Warme Küche von 11.30Uhr bis 13.30Uhr und von 18.00Uhr bis 21.30Uhr

Menuvorschläge

Vorspeisen

(Müssen zusätzlich gewählt werden)

Kalt

Kl. Bündnerteller	CHF 10.50
Rohschinken mit Spargeln	CHF 10.50
Melone mit Rohschinken (Saison)	CHF 11.50
Hors Oeuvres Teller	CHF 14.50

warm

hausgemachte Lasagne	CHF 10.50
frische Spargeln mit Rohschinken (Saison)	CHF 15.00
Rauchlachs mit Toast	CHF 15.50

Unser Suppensortiment

(ca. CHF 6.00- 8.50, wird nicht zusätzlich verrechnet, bitte einheitlich auswählen)

Bouillon

Mit Flädli
Mit mini Omeletten
Mit Gemüse Streifen
Kraftbrühe mit Eistich (Royal)

Verschiedene

Gemüsesuppe nach Bauernart
Spargel Cremesuppe
Bündner Gerstensuppe
Rüeblicrèmesuppe
Sellerie Cremesuppe

Unsere Salate

(CHF 7.00- 9.50, wird nicht zusätzlich verrechnet, bitte einheitlich auswählen)

Grüner Salat
Mischsalat (Grüner Salat, mit Kabis, Karotten und Mais untereinander)
Gemischter Salat

Unser Menu Angebot inkl. Gemüse& Beilagen- Nachservice

(Alles immer mit Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl)

	Pro Person
Schweinsgeschnetzeltes „Zürcherart“	CHF 29.50
Reis Kasimir (Poulet CH) mit Früchten	CHF 27.00
Wienergulasch (Schwein)	CHF 27.00
Rindsgulasch	CHF 27.00
Rahmschnitzel (Schweinsnierstück)	CHF 29.00
Pouletbrustfilet an Rahmsauce	CHF 29.00
Pariserschnitzel (Schwein)	CHF 29.00
Schnitzel paniert (Schwein)	CHF 27.50
Cordon Bleu (Schwein)	CHF 32.50
Geissbergersteak mit Spargeln und Rahmsauce	CHF 32.50
Hawaiisteak mit Ananas und hausgemachter Café de Paris	CHF 32.50
Pouletbrustfilet Hawaii mit Ananas und hausgemachter Café de Paris	CHF 32.50
Ab 10 Personen: Glacierter Schweinsbraten	CHF 29.50
AB 10 Personen: Rindsschmorbraten	CHF 31.00

Unsere gediegenen Menus inkl. Gemüse& Beilagen- Nachservice

(Alles immer mit Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl)

	Pro Person
Geschnetzeltes (Kalb) an Rahmsauce	CHF 44.00
Ab 10 Personen. Schweinsbraten	CHF 37.00
Ab 10 Personen: Piccata Milanese <i>(auch mit Risotto an Pilzen erhältlich)</i>	CHF 35.00
Ab 10 Personen. Schweinsfilet Tessiner Art	CHF 39.00
Ab 10 Personen. Kalbsteak an Morchelrahmsauce	CHF 52.50
Ab 10 Personen. Glacierter Schweins & Kalbsbraten	CHF 37.00
Ab 10 Personen. Schweinscarrébraten an Rahmsauce	CHF 37.00
Ab 10 Personen. Gefüllte Kalbsbrust	CHF 37.00
Ab 10 Personen. Aargauerbraten	CHF 38.00

Öppis Speziells ab 10 Personen inkl. Gemüse& Beilagen- Nachservice

(Alles immer mit Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl)

	Pro Person
Bernerplatte mit Siedfleisch, Speck, Rippli und Zungenwurst, dazu Bohnen oder Sauerkraut <i>(auch mit Dampfkartoffeln erhältlich)</i>	CHF 40.00
Entrecôte med. mit hausgemachter Café de Paris	CHF 44.50
Rindsfilet med. mit Pfeffersauce, hausgemachter Café de Paris oder Sauce Bearnaise	CHF 48.00
Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bearnaise	CHF 45.50
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce	CHF 56.00
Les Trois Filet mit <i>Morchelsauce, frischer Steinpilzsauce & hausgemachter Café de Paris</i> (Wird in 2 Tellerservice serviert)	CHF 58.50
Bärenteller, Schweinsfilet <i>an Steinpilzsauce</i> , Rindsfilet <i>mit hausgemachter Café de Paris</i>	CHF 52.50

Unsere Beilagen

(Wird nicht zusätzlich verrechnet, bitte einheitlich auswählen)

Pommes Frites	Hausgemachter Kartoffelstock
Butternüdeli	Kroketten, Röstikroketten
Hausgemachte Eierspätzli	Hausgemachte Rösti
Hausgemachter Kartoffelgratin	Pommes Risolées

Für Vegetarier

Empfehlen wir:

Reichhaltiger Gemüseteller mit Beilage	CHF 28.50
Hausgemachte Spätzli mit Reibkäse	CHF 28.50
Hausgemachte Butterrösti	CHF 28.50
Hausgemachte Lasagne (ab 5 Personen)	CHF 29.50

(Inkl. Suppe & Salat nach Vereinbarung)

Desserts

Gemischte Glace mit Rahm	CHF 7.50
Kleiner Coupe Jaques (Glace mit Fruchtsalat)	CHF 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 7.50
Hausgemachte Caramelköpfl	CHF 7.50
Selbstgemachtes Baumnußparfait	CHF 8.50
Sorbet Surprise	CHF 9.00
Kleiner Dessertteller	CHF 10.50
ab 10 Pers.:	
Hausgemachte gebrannte Crème	CHF 7.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 8.50
Hausgemachte Vacherin Torte	CHF 8.50

Bäckerei Bözberg

Diverse Muffins oder Cupcakes (mit Buttercrème oben drauf, Muffins sind doppelt so gross wie Cupcakes)	CHF 7.50
Crèmeschnitte	CHF 7.50
Schwedentorte (grüne Kuppeltorte)	CHF 7.50
Schwarzwälder Torte	CHF 7.50
Meringue Kirsch Torte	CHF 7.50
Vacherintorte mit vom Papillon	CHF 8.50

Wichtig:

Um Ihnen einen optimalen Service zu gewährleisten, bitten wir Sie, einheitliche Menus inkl. Desserts 7 Tage, sowie die genaue Personenanzahl 2 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

Bei Abweichungen müssen wir was verrechnen.

Für Menükärtchen werden CHF 1.00 pro Stück verrechnet, möchte man spezielle Blumen, spezielle Deko, so wird das nach Absprache verrechnet.

Wird der Wunsch geäußert im Gewölbekeller zu Essen, so wird für das einheitliche Menu einen Aufpreis von CHF 5.00 pro Person verrechnet, wie auch die 'bediente Raummiete' von CHF 80.00.

Ab 24.00 Uhr wird jede angebrochene Stunde mit CHF 100. verrechnet, für Ihr Verständnis danken wir.

Essen heisst frohen herzen's geniessen!

En Quete wünscht,

Familie Wernli und's Bäreteam