

VORSPEISEN

| | | |
|---|--------------------------|----------------|
| Bündnerteller | | 13.00 |
| Crevetten-Cocktail | | 15.00 |
| Gebackene Riesencrevetten mit Blattsalaten | | 15.00 |
| Rindstatar mit Toast und Butter | Vorspeise Hauptspeise | 19.00 26.00 |
| Tagessuppe | | 5.50 |
| Weinsuppe „ Vaudoise“ | | 8.50 |
| Bouillon mit Ei | | 7.00 |
| Knoblauchcrèmesuppe | | 8.50 |
| Grüner Salat | | 7.00 |
| Gemischter Salat | | 9.50 |
| Haussalat Grüner Salat mit gebratenem Speck und Parmesan | | 9.50 |
| Emmentaler Salat Grüner Salat mit Emmentaler Käse und Kalbsleberli | | 14.00 |

HAUSSPEZIALITÄTEN

| | |
|---|-------|
| Schweinsfilet an Whiskyrahmsauce mit Frucht und Reis | 32.00 |
| Schweinsfilet „ Bären Art“ (mit Pilzen, Käse und Mandeln) mit Nudeln | 32.00 |
| Ratsherrenpfanne mit Schweinefilet-Medaillons, Speck und Rösti | 32.00 |
| Rindshuftwürfeli „ Stroganoff“ mit Reis | 33.00 |
| Entrecôte „ Café de Paris“ mit Pommes Frites | 35.00 |
| Entrecôte „ Madagaskar“ an grüner Pfeffersauce mit Reis | 35.00 |
| Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti | 31.00 |
| Lammrückenfilet überbacken mit Knoblauchsauce und Kräuterreis | 36.00 |
| Cordonbleu Classic (Schinken und Raclettekäse) mit Gemüse und Pommes Frites | 27.00 |
| Cordonbleu Bündner Art (Rohschinken, Kräuterbutter, Raclettekäse) mit Gemüse und Pommes Frites | 29.00 |
| Cordonbleu Emmentaler Art (Speck, Zwiebeln, Emmentaler Käse) mit Gemüse und Pommes Frites | 29.00 |

WARME KÜCHE

| | |
|---|-------|
| Sennerösti mit Speck, Käse und Spiegelei | 20.00 |
| Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti | 20.00 |
| Schweinssteak mit Kräuterbutter und diversen Salaten | 25.00 |
| Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites | 24.00 |
| Schweinssteak „ Jäger Art“ mit Pilzen und Nudeln | 25.50 |
| Rahmschnitzel „ Melba“ mit Nudeln | 24.00 |
| Panierte Schnitzel mit Pommes Frites | 22.00 |

VEGETARISCH

| | |
|--|-------|
| Käseschnitte mit Ei | 18.00 |
| Käseomelette mit grünem Salat | 18.00 |
| Frühlingsrollen mit diversen Salaten | 20.00 |
| Röstitaschen mit Kräuter-Quarkfüllung an Champignonsauce mit Gemüse | 20.00 |

KALTE KÜCHE

| | |
|---|-------|
| „ Z‘ Vieri Brättli“ (verschiedenes kaltes Fleisch und Käse) | 20.00 |
| Bündnerteller Bündnerfleisch und Rohschinken | 23.00 |
| Wurstsalat | 13.00 |
| Wurstsalat mit diversen Salaten | 19.00 |
| Wurstsalat mit Käse | 15.00 |
| Wurstsalat mit Käse und diversen Salaten | 21.00 |
| Thonsalat mit diversen Salaten | 20.00 |
| Salatteller mit Ei | 19.00 |
| Sandwiches Schinken, Salami, Käse | 7.00 |
| Belegte Brote Schinken, Salami, Thon | 7.00 |

FLEISCHDEKLARATION:

SCHWEINEFLEISCH (SCHWEIZ), KALBFLEISCH (SCHWEIZ), RINDFLEISCH (SCHWEIZ/BRASILien), PFERDEFLEISCH (KANADA), LAMMFLEISCH (NEUSEELAND), WURSTWAREN (SCHWEIZ), EGLI (ESTLAND)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

FÜR DEN BÄRENHUNGER

| | |
|---|-------|
| Riesen-Cordonbleu (ca. 750 g) mit Pommes Frites | 39.00 |
| Riesen-Schnitzel paniert (ca. 450 g) mit Pommes Frites | 30.00 |
| Schweinssteak (350g) mit Pommes Frites und Kräuterbutter | 34.00 |
| Pferdeentrecôte (350g) mit Pommes Frites und Kräuterbutter | 43.00 |

STEAK VOM HEISSEN STEIN

| | |
|----------------------|-------|
| Pferdeentrecôte 230g | 36.00 |
| Lammrückenfilet 230g | 36.00 |
| Rindshuftsteak 230g | 36.00 |
| mit 300g Fleisch | 41.00 |
| mit 400g Fleisch | 48.00 |
| mit 500g Fleisch | 55.00 |

Das Fleisch wird von uns nur kurz angebraten (bleu).
Sie schneiden kleine Stücke auf dem Stein und braten
diese nach Ihrem Geschmack.
Dazu servieren wir Ihnen vier Saucen, Frucht, Gemüse
und Twister-Frites.

Gasthof zum Bären Niederbipp

Schön, dass Sie unser Gast sind. Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen, und wünschen Ihnen „ e Guete“ .

Dürfen wir Ihnen bei dieser Gelegenheit unser Raumangebot vorstellen. Der unterteilbare Saal mit einem Platzangebot von 10 bis 80 Personen eignet sich bestens für:

Familienfeiern
Hochzeiten
Geburtstage
Taufen
Firmen- und Vereinsanlässe

Planen Sie einen grösseren Anlass, bewirten wir Sie gerne bis 300 Personen im benachbarten Räberhus.