

VORSPEISEN

Bündnerteller		13.00
Crevetten-Cocktail		15.00
Gebackene Riesencrevetten mit Blattsalaten		14.00
Rindstatar mit Toast und Butter	Vorspeise Hauptspeise	19.00 26.00
Tagessuppe		5.50
Weinsuppe „ Vaudoise“		8.00
Bouillon mit Ei		6.00
Knoblauchcrèmesuppe		8.00
Grüner Salat		6.50
Gemischter Salat		9.00
Haussalat Grüner Salat mit gebratenem Speck und Parmesan		9.00
Emmentaler Salat Grüner Salat mit Emmentaler Käse und Kalbsleberli		13.00

HAUSSPEZIALITÄTEN

Schweinsfilet an Whiskyrahmsauce mit Frucht und Reis	31.00
Schweinsfilet „ Bären Art“ (mit Pilzen, Käse und Mandeln) mit Nudeln	31.00
Ratsherrenpfanne mit Schweinefilet-Medaillons, Speck und Rösti	31.00
Rindshuftwürfeli „ Stroganoff“ mit Reis	32.00
Entrecôte „ Café de Paris“ mit Pommes Frites	35.00
Entrecôte „ Madagaskar“ an grüner Pfeffersauce mit Reis	35.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti	30.00
Lammrückenfilet mit Knoblauchbutter und Kräuterreis	34.00
Cordonbleu Classic (Schinken und Raclettekäse) mit Gemüse und Pommes Frites	26.00
Cordonbleu Bündner Art (Rohschinken, Kräuterbutter, Raclettekäse) mit Gemüse und Pommes Frites	28.00
Cordonbleu Emmentaler Art (Speck, Zwiebeln, Emmentaler Käse) mit Gemüse und Pommes Frites	28.00

WARME KÜCHE

Sennerösti mit Speck, Käse und Spiegelei	19.00
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	19.00
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	23.00
Panierte Schnitzel mit Pommes Frites	21.00

VEGETARISCH

Käseschnitte mit Ei	17.00
Käseomelette mit grünem Salat	17.00
Hausgemachte Maistaschen mit diversen Salaten	19.00
Frühlingsrollen mit diversen Salaten	19.00
Röstitaschen mit Kräuter-Quarkfüllung an Champignonsauce mit Gemüse	19.00

KALTE KÜCHE

„ Z‘ Vieri Brättli“ (verschiedenes kaltes Fleisch und Käse)	18.00
Bündnerteller Bündnerfleisch und Rohschinken	20.00
Wurstsalat	12.00
Wurstsalat mit diversen Salaten	18.00
Wurstsalat mit Käse	14.00
Wurstsalat mit Käse und diversen Salaten	20.00
Thonsalat mit diversen Salaten	20.00
Salatteller mit Ei	18.00
Sandwiches Schinken, Salami, Käse	6.50
Belegte Brote Schinken, Salami, Thon	6.50

FLEISCHDEKLARATION:

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

FÜR DEN BÄRENHUNGER

Riesen-Cordonbleu (ca. 750 g) mit Pommes Frites	38.00
Riesen-Schnitzel paniert (ca. 450 g) mit Pommes Frites	29.00
Schweinssteak (350g) mit Pommes Frites und Kräuterbutter	34.00
Pferdeentrecôte (350g) mit Pommes Frites und Kräuterbutter	42.00

STEAK VOM HEISSEN STEIN

Pferdeentrecôte 230g	35.00
Lammrückenfilet 230g	35.00
Rindshuftsteak 230g	35.00
mit 300g Fleisch	40.00
mit 400g Fleisch	47.00
mit 500g Fleisch	54.00

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 400 Personen im benachbarten Räberhus.