

MENUVORSCHLÄGE



DIE KUNST DES GENIESSENS

„Es ist wohl nichts dümmer auf der Welt, als wenn man schlecht zu essen gibt und es besser geben könnte.“

Dieses Zitat aus Jeremias Gotthelfs „Ueli der Pächter“ ist Leitsatz und Ansporn für die „Bären“ - Küche.

In den Menuvorschlägen stehen Traditionelles und Kreatives sowie auch Vegetarisches und Herzhaftes aus regionalen Produkten, welche auf hohem, aber nicht abgehobenem Niveau verarbeitet werden.

Regionalität, Saisonalität und je eine Prise Kreativität und Moderne sollen für Sie genussvoll schmeckbar sein und das Hiersein im „Bären“ zu einem kulinarischen Erlebnis machen – eben passend zum Dreiklang aus Gastlichkeit, Genuss und Geschichte.

KÜCHENTEAM

Küchenchef Torsten Bolz sowie Sous Chef Marcel Grossenbacher und Junior Sous Chef Nicolas Glanzmann sind der Tradition ebenso verbunden wie der Region und sie wissen, dass das Gute oft sehr naheliegt, sie verschliessen sich aber nicht der Vielfalt, die das Kochen zu einer unendlichen Geschichte werden lässt.

VON DER REGION AUF DEN TELLER

Nach unseren Möglichkeiten bestellen wir die Produkte, welche wir für Sie verarbeiten, aus der REGION. Wir legen hohen Wert darauf Ihnen ein saisonales Gericht zuzubereiten und somit, soweit möglich, die Produkte aus der Schweiz zu beziehen.

KÄSE & MILCHPRODUKTE – KÄSEREI KÄMPFER DÜRRENROTH

Seit 2001 ist Urs Kämpfer Käsemeister in der Dorfkäserei. Bekannt ist die Käserei unter anderem für Ihren Mammutkäse, welchen Sie in unserem feinen Cordon Bleu wiederfinden.

FLEISCH – FEINICHOSCHT.CH METZGEREI SCHLÜCHTER DÜRRENROTH

Wir sind in der glücklichen Lage, unser Fleisch hauptsächlich vom «Dorfmetzger» beziehen zu können. Auf dem Emmentaler Apéro finden Sie die köstliche Chnebel- sowie auch die Znüniwurst, welche direkt in unserem Dorf beim Metzger hergestellt wird.

BAUERNBROT – BARBARA SCHÜTZ DÜRRENROTH

Unsere Brotkörbe sind bestückt mit köstlichem Bauernbrot aus dem Holzofen, welches uns Barbara Schütz jede Woche mit viel Liebe zubereitet.

MÜHLE KLEEB RÜEGSBACH

Das Korn, welches in der Mühle Kleeb verarbeitet wird, stammt aus Landwirtschaft in unserer Nähe. Es werden ausschliesslich natürliche Rohstoffe verarbeitet, und es werden gesunde und bekömmliche Produkte von bester Qualität produziert. Das Team der Mühle gibt Ihr Wissen gerne weiter und bietet Backkurse für jedermann an. Unser hausgemachter Bären- Speckzopf wird mit viel Liebe aus deren Mehl produziert.

IHR EVENT – UNSERE LEIDENSCHAFT

Suchen Sie einen Anlass zum Feiern, da helfen wir Ihnen gerne einen zu finden. Sei es zur Taufe, Firmenessen, Hochzeit, Geburtstag oder Familienfest, wir sind an Ihrer Seite und Organisieren Ihr Essen. Lassen Sie sich bei einem vereinbarten Besprechungstermin beraten und das Menu entsprechend Ihren Wünschen definieren.



SPEISEN

EMMENTALER APÉRO

Möckli vom gereiften Dürrenrother Emmentaler
Chnebel- und Znüniwurst | eingelegtes Gemüse
Hausgemachter Speckzopf
13.50

FLAMMKUCHEN VOM STEINOFEN (NACH WAHL)

- Speck | Lauch | Käse
 - Rauchlachs | Cherry Tomaten | Kresse
- 19

ANTIPASTI

Schangnauer Büffelmozzarella | Focaccia
10.50

GEMÜSESPIESSE

Kräuterquark | Blätterteig-Crissini
8.50

FEUERRING APÉRO | APÉRO RICHE (JE NACH WETTERLAGE)

Gebackene Blinis | Sauerrahm | Grillgemüse
Marinierter Schweinebauch
Forellenfilet mit Banane
Mini Burger mit geschmolzenen Zwiebeln
Pouletspiesse Tiryaki
Champignons mit Kräuterfrischkäse
Saisonales Süppchen

3 Komponente 15 | 5 Komponente 23 | 7 Komponente 32



GETRÄNKE

HAUS-APÉRO

Dürrenrother Johannisbeerschaumwein
10.50 | Glas
51 | Flasche

BÄREN-SPRITZ

Prosecco mit Crodino und Orangina
10.50 | Glas

BÄREN HAUSWEIN

Walliser Chardonnay | Niklaus Wittwer
49 | Flasche

EISTEEBUFFET

10.50 | Liter

WEISSER SANGRIA

11.00

HAUSGEMACHTER PUNCH

für die kalte Jahreszeit
13.00



KNACKIGER SALANOVA
Kräuterdressing | Radieschen | Sprossen
*** 12

CORDON BLEU VOM SCHWEIN
mit Dorfkäse und Schinken gefüllt
Frühlingsgemüse | Berner Frites
*** 36

MERINGUE
Chäsirahm | hausgemachte Vanilleglace 12

FORELLENTATAR
Gurken-Mango Chutney
*** 18

MORCHELRAVIOLI
Glasiertes Rüeblirisotto | Brunnenkresse-Espuma
*** 18 | 28

KALBSRÜCKEN ROSA GEBRATEN
neue kleine Kartoffeln | weisser & grüner Spargel
*** 51

HOLUNDERBLÜTENKÜCHLEIN
weisses Schokoladensorbet | Zitrusfrüchte 15

SPARGELCAPPUCINO
knuspriger Speck | Frischkäse-Crostini
*** 14

PIEMONTESER RINDSPLÄTZLI
Kräuterkruste | Cremige Polenta | Frühlingsgemüse
*** 42

CREMESCHNITTE
Karamellmousse | Rhabarber 14

VEGETARISCH

SPARGELSALAT MIT BALSAMICOPERLEN
Omelette | Vogelmiere
*** 16

SPINATSTRUDEL
Champignons | Buttermilch
rote Zwiebelconfit
*** 28

DESSERT

FRÜHLING

(April – Juni)



SOMMERLICHER BLATTSALAT Joghurtdressing Lavendelcroûtons ***	12
KALBSBRUST Hausgemachte Pasta Oliven Zucchini Lattich ***	36
ERDBEERTÖRTCHEN Blätterteig Waldmeistercreme	14
AVOCADOSALAT SOMMERSTEINPILZ Randenblattsalat Sonnenblumenkerne ***	15
ZANDER AUS SCHWEIZER ZUCHT Erbsencreme lauwarmer Tomatensalat ***	22
WALISISCHER LAMMRÜCKEN Thymianjus Kartoffelgalette Speckbohnen glasierte Rüebli ***	44
KIRSCHKREATION Kaffee Schokolade	14
KLEINES RINDSTÄTAR PIKANT MARINIERT (60G) Belper Knolle Kristallbrot ***	24
MAISPOULARDE HEUBLUMENSAUCE Risotto Sommergemüse ***	39
JOGHURTCREMESCHNITTE Pfirsich Karamellmandeln	12

VEGETARISCH

AVOCADOSALAT SOMMERSTEINPILZ Randenblattsalat Sonnenblumenkerne ***	15
GEBACKEN POLENTAWÜRFEL Auberginencreme geschmorte Peperoni ***	28
DESSERT	



NÜSSLERSALAT MIT ONSENEI

Birnen-Baumnuss-Dressing

15

WILDSAUERBRATEN

Knöpfli | wilde Beilagen

38

VERMICELLE

Quarkparfait | Zwetschgen

14

CEVICHE VOM ZANDER

Sanddorn | Kohlrabi | Dill

18

RINDSCONSOMMÉ

Preiselbeerflädli | Gemüsestreifen

16

REHENTRECÔTE AN WILDRAHMSAUCE

Mohngnocchi | Herbstgemüse

46

QUITTENJAPONAIS

Sanddorn | Holzglace

15

HOKKAIDO-KÜRBISCREMESUPPE

Eingelegter Kürbis | Anisminze

12

PERLHUHNBRUST

Steinpilzrisotto | Topinambur-Randen-Gemüse

44

HOLUNDER-SCHOKOLADEN-TIRAMISU

Sauerrahmglace

14

VEGETARISCH

STEINPILZ RISOTTO

Topinambur-Randen-Gemüse

18 | 28

OFENKÜRBIS | KRÄUTERSEITLING

Petersiliencouscous | grillierter Lauch

18 | 28

DESSERT

HERBST (Oktober – Dezember)



MARONICREMESUPPE ***	11
RÜCKEN & CHIPOLATA VOM WOLLSCHWEIN Gewürzpolenta Calvados-Senfsauce Ofenkürbis ***	44
KOKOS-CRÈME-BRÛLÉE Orange	10
HUMMERTERRINE Kaviarcreme Babyleaves ***	22
WILDESSENZ MIT MADEIRA ***	16
WINTERKABELJAU Rotkohl Koriander ***	22
OFEN ENTE MIT BEIFUSS-SAUCE Bergkartoffelkroette Schwarzwurzelgemüse Kalettes ***	43
MARACUJA-DOM Pistazie italienische Meringue	14
WINTERLICHER BLATTSALAT ***	
TRÜFFELPASTA Hausgemachte Linguini Wintertrüffel ***	16
RINDSHOHRÜCKEN AN ARONIABEERENJUS Luftiger Zopfknödel Wurzelgemüse ***	42
SCHOKOLADENVARIATION Gebackene Ganache Mousse Sorbet	15

VEGETARISCH

NÜSSLERSALAT MIT EMMENTALER SENFDRESSING Onsenei Birnen Baumnüsse ***	15
RANDEN-TORTELLINI Knuspriger Federkohl Cranberry konfierte Schalotten ***	28
DESSERT	



SALATE | SUPPEN

ROTHER BLATTSALAT Hausdressing Rohessspeck Emmentaler Käse	12
GEMISCHTER SALATTeller (SAISONAL) Raps-Croûtons Dressing nach Wahl	14
KARTOFFELCREMESUPPE Speck Champignons	10
KRÄFTIGE RINDSCONSOMMÉ Eierstich Gemüse	12

HAUPTGÄNGE

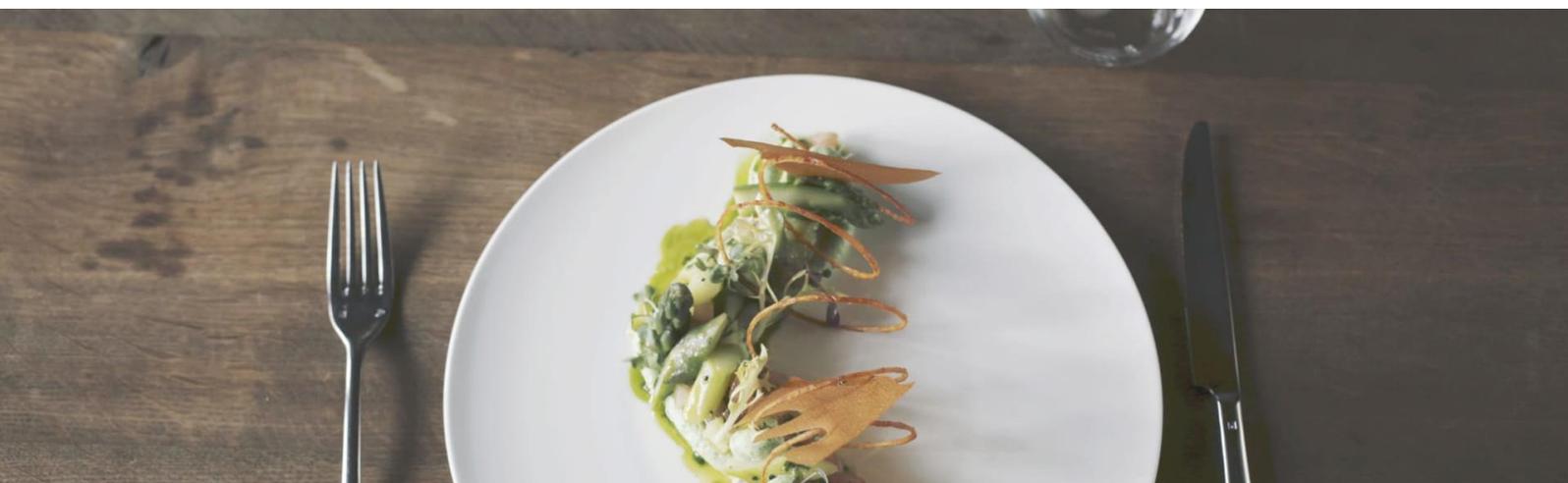
FORELLENFILET Kresserisotto Rande	38
SUURE MOCKE Kartoffelstock Gemüse	34
KALBSRAGOUT AN MORCHELSAUCE Nudeln Gemüse	38
RINDSENTRECÔTE Kartoffelgratin Gemüse	48

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch Pommes Frites in Schüsseln
à CHF 5.00 zusätzlich dazu.

KINDERBUFFET

Chicken Nuggets | Kartoffelstock | Pasta mit Tomatensauce
Fleischhügel | Pommes Frites
15.50

EIFACH & GUET



EMMENTALER DESSERTBUFFET

(ab 25 Personen)

Zum Zusammenstellen nach Vorlieben:

- Früctemousse
- Karamellköpfl
- Nidlechuche
- Meringue mit Nidle
- Cremeschnitte
- Brownies
- Apfelstrudel
- Tiramisu
- Panna Cotta mit Früctecoulis
- Saisonale Früctetreppe
- Glace | Sorbet
- Schokoladenmousse

3 Komponente 12 | 5 Komponente 18 | 8 Komponente 24

TORTE

Preis auf Anfrage

CANDYBAR

Skittles | Jelly Beans | Smarties | Haribos | Traubenzucker gebrannte Nüsse | Tutti Frutti
100.00

SÜSSES



Z'VIERI

Z'VIERI

ROTHER PLÄTTLI

Das Beste vom Dorf

Spezialitäten «vor Metzger» und vom «Chäsimeister»

Zopf | eingelegtes Gemüse

19.50

BAGUETTE AM METER (NACH WAHL)

- Sesambaguette | Poulet-Humus | Kopfsalat
- Vollkornbaguette | Rauchlachs | Senfdillsauce | Kopfsalat
- Früchtebaguette | Frischkäse | Tomatenpesto | Rucola
- Baguette | Rohschinken | Kräuterbutter | Gewürzgurke geschmolzene Zwiebeln

9.50

WURST-KÄSESALAT

Lyoner | Emmentaler Käse mariniert mit Vinaigrette und Kräutern | Buurebrot

14.50

WARME BUUREHAMME VOM DORFMETZGER (ab 20 Personen erhältlich)

Hausgemachter Kartoffelsalat

29

HERZHAFTER RINDFLEISCHEINTOPF

Gemüse | Kräuter

19

BÄREN-ZVIERI «SALZIG»

- Bären-Begrüssungsgetränk zur Erfrischung
- Wurst-Käse-Salat oder Dürrenrother-Flammkuchen
- 1 Kaffee oder Tee nach Wahl

24

BÄREN-ZVIERI «SÜSS»

- Bären-Begrüssungsgetränk zur Erfrischung
- Meringue mit Vanilleglace und Rahm oder Gerührter Bären-Eiskaffee
- 1 Kaffee oder Tee nach Wahl

20

Weitere Getränke werden zusätzlich verrechnet



FRÜHSTÜCK

REGIONALES FRÜHSTÜCKSBUFFET

Butter | hausgemachte Konfi | Birchermüesli
Flocken und Müesli der Mühle Kleeb in Rüegsbach
Dürrenrother Aufschnitt | Käse- & Joghurtspezialitäten
Obstsalat | Brot | Zopf | Gipfeli
Kaffee | Milch | verschiedene Teesorten | Fruchtsäfte
28

ALS BRUNCH ZU ERWEITERN MIT:

Räucherlachs	6
Röstigaletten Rührei Chipolata	7.50
Warme Buurehamme	6
Crevetten Cocktail	6
Süssgebäck	5
Weisswürste & süsser Senf	3.50

FRÜHSTÜCK



RUND UM IHR FEST

BEAMER & LEINWAND
CHF 50.00.

DEKORATION

Weisse Tischdecken, Servietten und Teelichter inklusive.
Pro Tisch stellen wir 2 – 3 Menükarten im Glasrahmen kostenlos zur Verfügung.
Kerzenständer und Kerzen auf Anfrage (kostenpflichtig).

FEUERWERK

Bei uns ist ein Feuerwerk nicht möglich.

FOTOBOX

CHF 299.00

GESCHENKTISCH

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie im Raum einen zusätzlichen Geschenktisch wünschen.

HOCHZEITSTORTE

Die mitgebrachte Hochzeitstorte Ihres Lieblings-Confiseurs servieren wir gerne mit einem Servicegeld von CHF 3.50 pro Person.

INFORMATIONEN

Bitte informieren Sie uns über den genauen Ablauf Ihrer Feier, damit wir mit Ihnen zusammen den Zeitplan gestalten können.

MUSIK

Ab 23:00 Uhr müssen im Saal die Musik reduziert und die Fenster geschlossen werden.
Im Saal steht ein Flügel gratis zur Verfügung. Verstärker und Boxen sind nicht vorhanden.

NACHBARN

Ab 22.00 Uhr bitten wir, auf die Nachtruhe unserer Nachbarn und Hotelgäste Rücksicht zu nehmen.

NACHTZUSCHLAG

Ab 00.30 Uhr verrechnen wir pro Stunde CHF 200.00.

NACHSERVICE

CHF 10.00 pro Person

ORGANISATION

Vereinbaren Sie vor dem Fest einen Besprechungstermin mit uns, damit wir die genaue Planung Ihrer Feier mit Ihnen absprechen können.

PARKPLÄTZE

ca. 20 Plätze in der Tiefgarage | ca. 20 Plätze auf dem Dorfplatz
Bei Anreise mit einem Car bitten wir vorgängig um Info. Wir bitten Sie, den Car am Bahnhof Dürrenroth zu parkieren.

WISSENSWERTES



SPIRITUOSEN

Informieren Sie uns, ob Ihre Gäste Spirituosen auf Ihre Kosten bestellen dürfen oder ob sie diese selber bezahlen sollen.

STUHLHUSSEN

Gerne organisieren wir Ihnen auf Wunsch Stuhlhusen für Ihr besonderes Fest in unserem Saal «Belle Epoque». (Preis je nach Husenwahl)

TISCHE IM SAAL «BELLE EPOQUE»

- Runde Tische: Ø 160 cm für 8 Personen | Ø 200 cm für 10 Personen
- Anordnung der viereckigen Tische: U-Form | Block | Einzeltische

TISCHPLAN

Stellen Sie uns Ihren Tischplan eine Woche vor Ihrer Hochzeitsfeier zu.

UNVORHERGESEHENES

Taucht während der Feier Unvorhergesehenes auf, suchen wir mit Ihnen nach Möglichkeit eine Lösung.

VEGETARIER

Melden Sie uns bitte eine Woche vor der Feier die Anzahl Vegetarier | Veganer | Allergiker unter Ihren Gästen.

WEIN

Wenn Sie den Wein oder die Spirituosen selber

Mitbringen möchten, berechnen wir ein Zapfengeld:

- CHF 35.00 pro Flasche Wein 0.75l | • CHF 70.00 pro Flasche Spirituosen 0.70l



BLUMENINSEL HUTTWIL

Monika & Simon Ingold
Fiechtenstrasse 5
4950 Huttwil
062 962 12 47
info@blumeninsel.ch
www.blumeninsel.ch

Sie sind frei in der Dekoration des Saals.
Wir empfehlen den Partner des Bären Dürrenroth
mit seinem begnadeten FloristInnen-Team:

JENNY'S CAKES

Weierweg 23
3053 Münchenbuchsee
079 814 59 89
info@jennyscakes.ch
www.jennyscakes.ch

Jenny bereitet individuelle Cupcakes und Torten für jeden Anlass zu,
ob zum Geburtstag, zur Hochzeit oder Taufe.

FEUER- UND REITKUNST ALLEGRIA

Raffael Nyffenegger
Feuer- und Reitkunst Allegria
Lehnweg 34
4704 Niederbipp
info@feuerundreitkunst.ch
www.feuerundreitkunst.ch

ZAUBERER

Mike Morgana
056 470 90 80
info@mike-morgana.ch
www.mike-morgana.ch

KONTAKTE



TRADITIONELLES UND IHRE WÜNSCHE

Küchenchef Torsten Bolz kocht mit seinem Team selbstverständlich und gerne Gerichte wie ganze Braten, Château Briand oder auch einen ganzen Fisch nach Ihren Wünschen.

WEINE AUS DEM HISTORISCHEN WEINKELLER

Ein ebenso einmaliger wie eindrücklicher Ort: der historische Gewölbekeller unter dem Bären. Vom ersten Schluck bis zum „Verre d'adieu“ lagern dort besondere Köstlichkeiten aus der weiten Weinwelt Europas für Sie. Gerne übergeben wir Ihnen unsere aktuelle Weinkarte, können aber auch Ihren Lieblingswein organisieren.

*Herzlich-gastlich
Ihre Familie Beduhn*

Schön, dürfen wir Sie als unseren Gast bei uns haben.

