

★ ★ ★
HOTEL BÄREN
TWANN



SOMMERKARTE

Familie Aeschlimann
Moos 36, 2513 Twann

info@baeren-twann.ch
Telephon + 41 32 315 20 12
Fax +41 32 315 22 92

Vorspeisen / Entrées / Starters

Gemischter Salat Salade mêlée <i>Mixed salad</i>	CHF 13.50	
Blattsalat Salade verte <i>Green salad</i>	CHF 10.50	
Büffelmozzarella mit Basilikumpesto und ofengeschmorten Cherry Tomaten Mozzarella de buffles au pesto de basilic, tomates braisées au four <i>Buffalo mozzarella with basil pesto and oven-braised cherry tomatoes</i>	CHF 19.50	
Melone Natur Melon nature <i>Melon</i>	CHF 13.50	
Melone mit Parmaschinken Melon au jambon de Parme <i>Melon with Parma ham</i>	CHF 24.50	
Rindstatar mit Cognac, Toast und Butter <i>Tartare de boeuf au cognac, toast et beurre</i> <i>Beef tartare with cognac, toast and butter</i>	Klein CHF 24.50	Gross 35.50

Suppen / Potages / Soups

Bielensee-Fischsuppe mit Safran, Pernod und Knoblauch-Croûton Soupe de poissons du Lac de Biemme parfumée au safran et au Pernod avec croûton à l'ail <i>Fish soup with saffron, Pernod and garlic croutons</i>	CHF 17.50	
Tagessuppe Potage du jour <i>Daily soup</i>	CHF 12.50	
Andalusische Gazpacho mit Knoblauch-Croûton Gazpacho Andalous et croûton à l'ail <i>Andalusian gazpacho with garlic croûton</i>	CHF 13.50	



Fleischgerichte / Viandes / Meat

Kaltes Roastbeef (Nierstück/Entrecôte) mit Pommes Frites und Sauce Tatar	CHF 36.00	
<i>Assiette de Roastbeef froid, Pommes Frites et Sauce Tatar</i> <i>Cold roast beef (sirloin / entrecôte) with French fries and tartar sauce</i>		
Rindstatar mit Cognac, Toast und Butter	Klein	Gross
<i>Tartare de boeuf au cognac, toast et beurre</i>	CHF 24.50	35.50
<i>Beef tartare with cognac, toast and butter</i>		
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce, Tagliatelle	CHF 33.00	
<i>Escalopes de porc à la crème de champignons, tagliatelles</i> <i>Creamy pork escalope with mushroom cream sauce, tagliatelle</i>		
«Zürcher» Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti (ohne Innereien)	CHF 44.50	
<i>Emincé de veau à la Zurichoise et rösti (sans abats)</i> <i>Veal slices with rösti Zurich style (without offals)</i>		
Wienschnitzel (vom Kalb) mit Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites	CHF 45.00	
<i>Escalopes viennoises (veau), bouquet de légumes et pommes frites</i> <i>Wienschnitzel (veal) with vegetables and French fries</i>		
„Bäretatze“ saftiges Schweins-Cordon-Bleu Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites	CHF 39.50	
<i>Cordon Bleu de porc, bouquet de légumes, pommes frites</i> <i>“Bäretatze” Cordon bleu, vegetables and French fries</i>		
Zartes Rinds Entrecôte nach südlicher Art mit marinierten Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und Gartenkräutern Bratkartoffeln und junges Gemüse	CHF 46.50	
<i>Entrecôte de bœuf grillie à la mode du Sud aux tomates séchées, olives marinées et fines herbes pommes nouvelles rissolées et jeunes légumes</i> <i>Tender southern-style beef entrecôte with marinated olives, sun-dried tomatoes and garden herbs, roasted potatoes and young vegetables</i>		
Rindsfiletgulasch « Stroganoff », Tagliatelle	CHF 48.00	
<i>Minute de filet de bœuf « Stroganov », tagliatelles</i> <i>Beef fillet goulash “ Stroganoff ”, tagliatelle</i>		
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter Pommes Dauphine und Seeländer Gemüsebouquet	CHF 52.00	
<i>Filet de bœuf grillé, beurre aux herbes, pommes dauphines, bouquet de légumes</i> <i>Grilled beef fillet with herb butter, pommes dauphine and vegetables</i>		



Traditionelle Fischgerichte / Poissons traditionnels / Fish dishes

Bieleree-Felchenfilets / Filets de bondelle du Lac de Biemme / Fera filets Lake Biel

	Teller/Assiette	Portion
...gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln ...frits, sauce mayonnaise et pommes nature ...deep-fried, mayonnaise and boiled potatoes	CHF 38.00	CHF 46.00
...gebraten nach Müllerinart, Salzkartoffeln ...meunière, pommes nature ...fried in butter, boiled potatoes	CHF 38.50	CHF 47.00
...gebraten mit Mandeln oder Kapern, Salzkartoffeln ...meunière avec amandes ou capres, pommes nature ...fried in butter with almonds or capers, boiled potatoes	CHF 39.50	CHF 48.00
...gebraten mit Pilzen, Zitronenwürfeln und Kapern, Salzkartoffeln ...grenobloise, avec champignons, filets de citron et capres, pommes nature ...fried with mushrooms, lemon and capers, boiled potatoes	CHF 41.50	CHF 49.50
...pochiert an leichter Weissweinsauce, Pilaw-Reis ...„Bonne-Femme“ sauce au vin blanc et riz pilaf ...Poached with a white wine sauce and rice	CHF 42.00	
...pochiert «Lucien» an leichter Curryrahmsauce, Pilaw-Reis ...pochés „Lucien“, sauce curry et riz pilaf ...poached «Lucien» with a light curry sauce and rice	CHF 42.00	

Eglifilets / Filets de perche / Perch

	Teller/Assiette	Portion
...gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln ...frits, sauce mayonnaise et pommes nature ...deep fried, mayonnaise and boiled potatoes	CHF 39.50	CHF 48.00
...gebraten nach Müllerinart, Salzkartoffeln ...meunière, pommes nature ...fried in butter, boiled potatoes	CHF 41.00	CHF 49.50
...gebraten mit Mandeln oder Kapern, Salzkartoffeln ...aux amandes ou câpres, pommes nature ...with almonds or capers, boiled potatoes	CHF 43.50	CHF 51.50

Zanderfilets / Filets de sandre / Pike-Perch

	Teller/Assiette	Portion
...gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln ...frits, sauce mayonnaise et pommes nature ...deep fried, mayonnaise and boiled potatoes	CHF 36.00	CHF 45.00



Fitnesssteller... / Assiettes fitness... / Fitness plates...

- ...mit zartem Pferde-Entrecôte und Kräuterbutter** CHF 39.50
...avec entrecôte de cheval et beurre aux herbes
...with tender horse entrecote and herb butter
- ...mit Angus Rindsfilet-Tournedos** CHF 52.00
...avec tournedos de bœuf Angus
...with Angus beeffilet tournedos
- ...mit sautierten Bielensee Felchenfilets an Olivenöl** CHF 38.50
...avec filets de féra sautés à l'huile d'olive
...with in olive oil fried trout filets
- ...mit frittierten Zanderfilets** CHF 37.50
...avec filets de sandre frits
...with deep-fried pike-perch filet
- ...mit Krevetten « Black Tiger »** CHF 42.50
...avec crevettes géantes «Black Tiger»
...with black tiger shrimps
- ...mit hausgemachten vegetarischen Frühlingsrollen** CHF 32.00
...avec rouleaux de printemps végétariens fait maison
...with homemade végétarien spring rolls
- ...mit saftiger Mais-Poulardenbrust vom Grill mit Kräuterbutter** CHF 38.50
...avec suprême de poularde jaune grillée et beurre aux herbes
...with corn-fed poulard from the grill with herb butter

Unsere Fitnesssteller sind reichlich mit sommerlichem Gemüse-Antipasti, verschiedenen Gartensalaten und Melone garniert.

Nos assiettes fitness sont garnies copieusement

avec antipasti de légumes grillés, de salades du jardin et de melon.

Our fitness plates are generously garnished with summer vegetable antipasti, various garden salads and melon.

Vegetarisch / Végétariens / Vegetariens

- Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat im Sepiateig** CHF 32.50
an Basilikumrahmsauce mit geschmorten Cherrytomaten
Ravioles à l'encre de sèches farcies à la ricotta et aux épinards
Sauce crémeuse au basilic et tomates braisées au four
*Ravioli filled with ricotta and spinach in sepia dough
with basil cream sauce and braised cherry tomatoes*





HOTEL BÄREN TWANN



— SOMMER SPECIAL/ SPÉCIAL ÉTÉ —



« Juri's » Best Burger

200g Schweizer Rindshackfleisch, geräucherter Speck, Greyerzer, Brie, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Salat, Barbecue Sauce, Mayonnaise und Pommes Frites

200 g de viande hachée de bœuf Suisse, lard fumé, gruyère, brie, tomates, oignons, cornichons, salade, sauce barbecue et mayonnaise accompagné de pommes frites

200g Swiss minced beef, smoked bacon, gruyère and brie cheese, tomatoes, onions, gherkins, salad, barbecue sauce, mayonnaise and French fries

CHF 31.50

