



WILLKOMMEN IM // BIENVENUE AU // WELCOME AT THE

Restaurant Bären, 3800 Unterseen

Das Restaurant Bären, die heimelige rustikale Gaststätte, erstmals erwähnt im Jahre 1674, wurde 1986 vollständig und stilgerecht renoviert. Restaurant, Grillraum und Garten laden Sie zum gemütlichen Beisammensein und guten Essen ein.

Le restaurant Bären, une auberge chaleureuse et rustique dont l'existence fut mentionnée une première fois en 1674, a été tout en préservant son style, complètement rénovée en 1986. Le restaurant, la rôtisserie et le jardin vous invitent à un bon repas en agréable compagnie.

The Restaurant Bären, with its homely and relaxing atmosphere was first heard of in 1674. This year in 1986, it has been fully renovated in its original style. The restaurant, grill room and garden invite you to a pleasant get-together and an enjoyable meal.

**Guten Appetit wünschen Ihnen
die Gastgeber und das Restaurant Bären-Team**

Restaurant Bären, Seestrasse 2, 3800 Unterseen, Schweiz
restaurant@baeren-unterseen.ch // +41 (0)33 822 75 26

Vorspeisen // hors-d'oeuvres // starters

Grüner Salat Fr. 8.00
Salade verte
Green salad

Gemischter Salat Fr. 9.50
Salade de saison mêlée
Mixed salad in season

Grosser Salatteller mit Ei Fr. 19.50
Grande assiette de salade avec un œuf
Large mixed salad with an egg

Eisbergsalat mit Speck und Hobelkäse Fr. 14.50
Salade iceberg avec du lard et fromage râpé als Vorspeise Fr. 12.50
Iceberg salad with bacon and grated cheese

Gemüsecremesuppe Fr. 8.50
Soupe au crème de légumes
Vegetable cream soup

Buillon mit Ei Fr. 8.00
Consommé à l'œuf
Clear broth with egg

Gulaschsuppe Fr. 9.50
Soupe de goulasch
Goulash soup

Oberländer Kartoffelsuppe Fr. 8.50
Soupe de pommes de terre
Potato soup

“Bärenteller” Fr. 25.00

Trockenfleisch, Rohschinken & Hobelkäse

Assiette de viande sécher, jambon crû et fromage raboté

Plate of dried beef, ham and grated cheese

„Räubereggeteller“ Fr. 28.00

Speck, Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelkäse und Wurst

Lard, viande sécher, jambon crû, fromage raboté et saucisson

Bacon, dried meat, ham, grated cheese and sausage

Trockenfleisch-Teller mit Rohschinken Fr. 25.00

Assiette de viande sécher et jambon crû

1/2 Port. Fr. 19.00

Plate of dried beef and ham

Hobelkäse mit Brot Fr. 16.00

Fromage raboté avec du pain

1/2 Port. Fr. 13.50

Grated cheese with bread

Forellenfilet geräuchert mit Meerrettich, Toast und Butter Fr. 20.00

Filets de truite fumé avec sauce raifort, toast et beurre

Smoked fillets of trout with horseradish sauce, toast and butter

Hauptspeisen // plates principals // main dishes

“Raclette mit Gschwelti“ Fr. 17.00

Raclette et pommes de terre

“Raclette” melted Swiss cheese with potatoes

Hühnerbrust mit gemischtem Salat und Kräuterbutter Fr. 28.50

Suprêmes de volaille avec salade mêlée et beurre aux fines herbes

Chicken breast with mixed salad and herb butter

“Becks Housi`s Gordon blö Fr. 33.00

mit brätlete Händöpfle u öppis Gmüesigs“

Cordon bleu (Schwein) mit Bratkartoffeln und Gemüse

Cordon bleu (porc) avec pommes de terre sautées et légumes de saison

Cordon bleu (pork) with roast potatoes and season vegetables

Paniertes Schweineschnitzel mit Beilage Fr. 23.00
Escalope du porc panée plus garniture 1/2 Port. Fr. 19.00
Breaded pork escalope (Schnitzel) with a side

Rahmschnitzel mit Champignonsauce und Beilage Fr. 27.00
Escalope du porc avec champignons à la crème plus garniture 1/2 Port. Fr. 23.00
Pork escalope with mushroom sauce and a side

Rindsfilet mit Gemüse garnitur und Beilage 200 gr. Fr 48.00
dazu Pfeffersauce und Kräuterbutter
Filet de bœuf avec bouquet de légumes plus garniture et deux sauces
Beef fillet with vegetables a side and two sauces

Beilagen: - Pommes Frites / Reis / Nudeln / Kroketten
- Rösti plus Fr. 2.00
- Kartoffelgratin plus Fr. 4.00

Garniture: - Pommes frites / riz / nouilles / croquettes
- Rösti plus Fr. 2.00
- Gratin dauphinois plus Fr. 4.00

Including: - French fries / rice / noodle / croquettes
- Hash brown potatoes plus Fr. 2.00,
- Gratin dauphinois plus Fr. 4.00

“Rösti-Eggä“

Gemüserösti (mit Spiegelei plus Fr. 2.50)	Fr. 19.50
Rösti avec légumes (avec un œuf plus Fr. 2.50)	½ Port. Fr. 16.00
Hash brown potatoes with vegetable (with egg plus Fr. 2.50)	
Chalbsläberli u e Anke Röschi	Fr. 34.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit Butterrösti	
Emincé de foie de veau avec rösti	
Sliced calf's liver with hash brown potatoes	
Kalbsgeschnetzelttes nach Zürcher Art dazu Rösti	Fr. 34.00
Emincé de veau à la Zürichoise avec Rösti	
Sliced veal with mushroom sauce and hash brown potatoes	
Rösti Hawaii (Schinken, Käse und Ananas)	Fr. 21.00
Rösti Hawaii avec jambon, fromage et ananas	½ Port. Fr. 18.00
Hash brown potatoes with cheese, ham and pineapple	
Rösti mit Speck, Spiegelei und Raclettkäse	Fr. 21.00
Rösti avec du lard, fromage et un œuf	½ Port. Fr. 18.00
Hash brown potatoes with bacon, egg and Swiss cheese	
Rösti mit Bauernbratwurst und Zwiebelsauce	Fr. 22.00
Rösti avec saucisse à rôtir paysanne et sauce à l'ognion	
Hash brown potatoes with grilled sausage and onion gravy	
Rösti natur	Fr. 14.50
Rösti – pommes de terre sautées	
Rösti – hash brown potatoes	
Mit einem Ei	plus Fr. 2.50
Avec un œuf	
With an egg	

Käsefondue / Fondue au fromage / Cheese fondue

Käsefondue mit Brot

Fondue au fromage servi avec du pain
Cheese Fondue served with bread

1 Pers. Fr. 26.00

2 Pers. Fr. 48.00

Käsefondue mit Steinpilzen dazu Brot

Fondue au fromage avec bolets servi avec du pain
Cheese fondue with porcini mushrooms served with bread

1 Pers. Fr. 30.00

2 Pers. Fr. 51.00

Käsefondue mit grünem Pfeffer dazu Brot

Fondue au fromage au poivre vert servi avec du pain
Cheese fondue with green pepper served with bread

1 Pers. Fr. 28.00

2 Pers. Fr. 49.00

„Bärenfondue“ mit Kartoffeln und Brot

Tomaten, Silberzwiebeln, Gurken und Birnen

„Bärenfondue“ avec des pommes de terre, des tomates,
des petits oignons, des cornichons, des poires et du pain
„Bärenfondue“ with potatoes, tomatoes, onions, gherkins,
pears and bread

2 Pers. Fr. 64.00

Please note that Fondue contains alcohol, if you like to have it without,
please let us know.