



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
Iceberg salad with bacon and grated cheese

als Vorspeise Fr. 12.50

Gemüsecremesuppe* Fr. 8.50
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 au goulasch
Goulash soup

Oberländer Kartoffelsuppe* Fr. 8.50
Soupe de pommes de terre Oberlandois
Potato soup in Berner Oberland style

*** Zuschlag als Hauptgang (gleiche Menge)** Fr. 2.50
Supplement pour un plat principal (même grandeur)
Additional charge if taken as a main course (same size)

«Bärenteller» **Fr. 26.00**

Trockenfleisch, Rohschinken & Hobelkäse

Assiette de viande séchée, jambon crû et fromage râboté

Plate of dried beef, ham and grated cheese

«Räubereggeteller» **Fr. 29.00**

Speck, Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelkäse und Wurst

Lard, viande séchée, jambon crû, fromage râboté et saucisson

Plate of bacon, dried meat, ham, grated cheese and sausage

Trockenfleisch-Teller mit Rohschinken **Fr. 25.00**

Assiette de viande séchée et jambon crû

Plate of dried beef and ham

½ Port. Fr. 19.00

Hobelkäse mit Brot **Fr. 18.00**

Fromage râboté avec du pain

Grated cheese with bread

½ Port. Fr. 14.50

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

Huhn // Poulet // Chicken

Hühnerbrust an Pfeffersauce dazu Gemüse und Reis **Fr. 33.00**
Suprêmes de volaille à la sauce poivre avec des légumes et du riz
Chicken breast with a peppercorn sauce served with vegetables and rice

Fisch // Poisson // Fish

Gebratenes Forellenfilet aus der Region an Salbeibutter **Fr. 38.00**
dazu Gemüse und Reis
Filet de truite rôti de la région au beurre de sauge avec des légumes et du riz
Fried local fillet of trout with sage butter, vegetables and rice

Schwein // Porc // Pork

Paniertes Schweineschnitzel dazu Beilage nach Wahl **Fr. 25.00**
Escalope du porc panée avec une garniture de votre choix **½ Port. Fr. 21.00**
Breaded pork escalope (Schnitzel) with an accompaniment of your choice

Rahmschnitzel mit Champignonsauce **Fr. 28.50**
dazu Beilage nach Wahl **½ Port. Fr. 24.50**
Escalope du porc avec champignons à la crème avec une garniture de votre choix
Pork escalope with mushroom sauce and an accompaniment of your choice

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

Accompaniments:

- French fries / Rice / Noodles / Croquettes
- Hash brown potatoes plus Fr. 2.00
- Gratin dauphinois plus Fr. 4.00

Kalb // Veau // Veal

Kalbssteak an Morchelsauce

200 gr. Fr. 56.00

dazu Gemüse und Beilage nach Wahl

Steak de veau aux morilles et des légumes avec une garniture de votre choix

Veal steak with morel sauce, vegetables and an accompaniment of your choice

Pferd // Cheval // Horse

Pferdefilet mit zwei verschiedenen Saucen

200 gr. Fr. 47.00

dazu Gemüse und Beilage nach Wahl

Filet de cheval avec deux sauces, des légumes et une garniture de votre choix

Horse fillet with two sauces, vegetables and an accompaniment of your choice

Lamm // Agneau // Lamb

Lamm-Medaillon mit zwei verschiedenen Saucen

ca. 180 gr. Fr. 46.00

dazu Gemüse und Beilage nach Wahl

Médaille d'agneau avec deux sauces, des légumes et une garniture de votre choix

Lamb medaillon with two sauces, vegetables and an accompaniment of your choice

Beilagen:

- **Pfeffersauce und Knoblauch-Kräuterbutter**
- **Pommes Frites / Reis / Nudeln / Kroketten**
- **Rösti plus Fr. 2.00**
- **Kartoffelgratin plus Fr. 4.00**

Garniture:

- **Sauce poivre et beurre aux fines herbes et ail**
- **Pommes frites / Riz / Nouilles / Croquettes**
- **Rösti plus Fr. 2.00**
- **Gratin dauphinois plus Fr. 4.00**

Accompaniments:

- **Peppercorn sauce and garlic-herb butter**
- **French fries / Rice / Noodles / Croquettes**
- **Hash brown potatoes plus Fr. 2.00**
- **Gratin dauphinois plus Fr. 4.00**

Rind // Bœuf // Beef

Rindsfilet mit zwei verschiedenen Saucen **200 gr. Fr 57.00**
dazu Gemüse und Beilage nach Wahl

Filet de bœuf avec deux sauces, des légumes et une garniture de votre choix
Beef fillet with two sauces, vegetables and an accompaniment of your choice

Beilagen:

- Pfeffersauce und Knoblauch-Kräuterbutter
- Pommes Frites / Reis / Nudeln / Kroketten
- Röstli plus Fr. 2.00
- Kartoffelgratin plus Fr. 4.00

Garniture:

- Sauce poivre et beurre aux fines herbes et ail
- Pommes frites / Riz / Nouilles / Croquettes
- Röstli plus Fr. 2.00
- Gratin dauphinois plus Fr. 4.00

Accompaniments:

- Peppercorn sauce and herb-garlic butter
- French fries / Rice / Noodles / Croquettes
- Hash brown potatoes plus Fr. 2.00
- Gratin dauphinois plus Fr. 4.00

Vegetarisch // Végétarien // Vegetarian

Gemüseteller mit Salzkartoffeln **Fr. 21.00**
Variés de légumes avec pommes nature **½ Port. Fr. 17.00**
Assorted vegetables with boiled potatoes

Gemüserösti (mit Spiegelei plus Fr. 2.50) **Fr. 21.00**
Röstli avec légumes (avec un œuf plus Fr. 2.50) **½ Port. Fr. 17.00**
Hash brown potatoes with vegetable (with egg plus Fr. 2.50)

«Raclette mit Gschwelti» **Fr. 17.00**
Raclette et pommes de terre
«Raclette» melted Swiss cheese with potatoes

Rösti's

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art dazu Rösti **Fr. 35.00**

Emincé de veau à la Zürichoise avec Rösti

Sliced veal with mushroom sauce and hash brown potatoes

Stroganoff (Pferd) nach Art des Chefs mit Rösti **Fr. 31.00**

Stroganoff (cheval) à la mode du chef avec rösti

½ Port. Fr. 25.50

Stroganoff (horse meat) with hash brown potatoes

«Grossmuetti's» Rösti mit Zwiebeln **Fr. 26.50**

dazu servieren wir Bergkäse und Mutschli **½ Port. Fr. 23.00**

Rösti avec des oignons et des fromages de la montagne à part

Hash brown potatoes with onions and two different cheeses on the side

Rösti mit Speck, Spiegelei und Raclettkäse **Fr. 22.50**

Rösti avec du lard, fromage et un œuf

½ Port. Fr. 19.50

Hash brown potatoes with bacon, egg and Swiss cheese

Rösti mit Bauernbratwurst und Zwiebelsauce **Fr. 23.00**

Rösti avec saucisse à rôtir paysanne et sauce à l'ognion

Hash brown potatoes with grilled sausage and onion gravy

Rösti natur **Fr. 15.00**

Rösti – pommes de terre sautées

Rösti – hash brown potatoes

Mit einem Ei **plus Fr. 2.50**

Avec un œuf

With an egg



Dür ds Oberland uuf – dür ds Oberland ap

Spezialitäten aus unserer Region

Spécialités de la Region

Local food of our Region

«Läberli vom Chalb u e Anke Röschi»

Fr. 35.00

Geschmetzelte Kalbsleber mit Butterrösti

Emincé de foie de veau avec rösti

Sliced calf's liver with hash brown potatoes

«Suure Mocke, Gstampfti Chrugli u nes Bohnebündeli»

Fr. 35.00

Saurer Rindsschmorbraten mit Kartoffelpüree und grüne Bohnen ½ Port. Fr. 30.00

Bœuf braisé avec pommes purée et haricot vert enroulé de lard

Braised beef with mashed potatoes and green beans and bacon

«Becks Housi` s Gordon blö

Fr. 34.00

mit brätlete Härdöpfle u öppis Gmüesigs»

Cordon bleu (Schwein) mit Bratkartoffeln und Gemüse

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

Cordon bleu (pork) with roast potatoes and season vegetables

Käsefondue / Fondue au fromage / Cheese fondue

Käsefondue dazu Brot

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

1 Pers. 200g **Fr. 27.00**

2 Pers. 400g **Fr. 49.00**

Käsefondue mit Steinpilzen dazu Brot

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

1 Pers. 200g **Fr. 31.00**

2 Pers. 400g **Fr. 52.00**

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. 200g **Fr. 29.00**

2 Pers. 400g **Fr. 50.00**

«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. 400g **Fr. 68.00**

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



Fleischfondue / Fondue de la viande / Meat fondue

**** Please note that the meat fondues do not contain any cheese. ****

Fondue Chinoise (Fleischfondue mit Bouillon) 2 Pers. Fr. 84.00
dazu servieren wir Ihnen verschiedene Saucen, Früchte,
Cornichons, Silberzwiebeln und Tomaten (Pute und Rind)

Fondue chinoise (Bouillon) avec des différentes sauces,
des fruits, des cornichons, des petits oignons et des tomates (dinde et bœuf)

Meat fondue (Clear broth) with different sauces, fruits,
gherkins, onions and tomatoes (turkey and beef)

Bitte beachten Sie, dass das Fondue Bourguignonne nur auf der Terrasse
serviert wird.

S.V.P. faites attentions que la Fondue bourguignonne est servi seulement sur la terrasse.

Please note that the Fondue Bourguignonne is only served on the terrace.

Fondue Bourguignonne (Fleischfondue mit Öl) 2 Pers. Fr. 88.00
dazu servieren wir Ihnen verschiedene Saucen, Früchte,
Cornichons, Silberzwiebeln und Tomaten (Rindsfilet)

Fondue bourguignonne (l'huile) avec des différentes sauces, des fruits, des cornichons, des
petits oignons et des tomates (filet du bœuf)

Fondue bourguignonne (oil) with different sauces, fruits, gherkins, onions and tomatoes (beef
fillet)

Beilagen: Pommes frites und/oder Reis

Garniture: Pommes frites et/ou riz

Accompaniments: French fries and/or rice

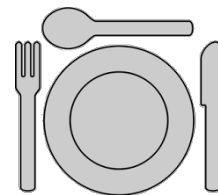
Ein zusätzliches Gedeck

Un couvert supplémentaire

One supplementary cover

We charge for extra cover(s) if you like to share a dish

Fr. 4.50



Bei **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** helfen wir Ihnen gerne ein passendes Gericht zu finden!

If you have any **food allergies** or **intolerances**, please let us know so we can help you find a suitable dish.

Fleischdeklaration

Wurstwaren / Schinken / Trockenfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Lamm	Neuseeland oder Grossbritannien (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)
Pferdefleisch	Spanien
Kalbsleber	Schweiz
Forellenfilet	Schweiz
Chicken Nuggets	Brasilien / Produktion Schweiz (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)

**Wir akzeptieren nebst CHF auch:
Visa, MasterCard, EC-Karten und Twint**

En plus des Francs Suisse nous acceptons:
Visa, MasterCard, cartes de debit et Twint

Beside Swiss Francs we also accept:
Visa, MasterCard, debit cards and Twint