



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

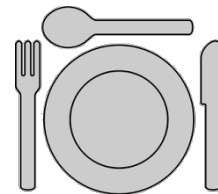
Ein zusätzliches Gedeck

Un couvert supplémentaire

One supplementary cover

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

Fr. 4.50



Fleischdeklaration

Wurstwaren / Schinken / Trockenfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Lamm	Neuseeland oder Grossbritannien
Pferdefleisch	Spanien
Kalbsleber	Schweiz
Forellenfilet	Schweiz

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

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

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

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

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

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotwürfel **Fr. 14.50**
Salade de rampon avec du lard, œuf et croûtons **als Vorspeise Fr. 12.50**
Lamb's lettuce with bacon, egg and bread croutons

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

*** 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. 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	½ Port. Fr. 19.00
Plate of dried beef and ham	
Hobelkäse mit Brot	Fr. 16.00
Fromage raboté avec du pain	½ 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

Fisch // poisson // fish

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

Huhn // poulet // chicken

Hühnerbrust an Grüner Pfeffersauce	Fr. 32.00
dazu Reis und Gemüse	
Suprêmes de volaille au sauce poivre vert avec du et des légumes	
Chicken breast on green pepper sauce with rice and vegetables	

Schwein // porc // pork

Paniertes Schweineschnitzel

Escalope du porc panée

Breaded pork escalope (Schnitzel)

Fr. 23.00

½ Port. Fr. 19.00

Rahmschnitzel mit Champignonsauce

Escalope du porc avec champignons à la crème

Pork escalope with mushroom sauce

Fr. 27.00

½ Port. Fr. 23.00

Kalb // veau // veal

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art dazu Rösti

Emincé de veau à la Zürichoise avec Rösti

Sliced veal with mushroom sauce and hash brown potatoes

Fr. 34.00

Kalbssteak an Morchelsauce mit Gemüse garnitur 200 gr. Fr. 55.00

Steak de veau aux morilles et bouquet de légumes

Veal steak with morel sauce and vegetables

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

Pferd // cheval // horse

Pferdefilet mit Gemüse garnitur **200 gr. Fr. 45.00**
Filet de cheval avec bouquet de légumes
Horse fillet with vegetables

Lamm // agneau // lamb

Lamm-Medaillon mit Gemüse garnitur **ca. 180 gr. Fr. 45.00**
Médaille d'agneau avec bouquet de légumes
Lamb medaillon with vegetables

Rind // bœuf // beef

Rindsfilet mit Gemüse garnitur **200 gr. Fr 56.00**
Filet de bœuf avec bouquet de légumes
Beef fillet with vegetables

Beilagen :

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

Garniture:

- Sauce poivre vert et beurre aux fines herbes
- Pommes frites / riz / nouilles / croquettes
- Rösti plus Fr. 2.00**
- Gratin dauphinois plus Fr. 4.00**

Including:

- Green pepper sauce and herb butter
- French fries / rice / noodle / croquettes
- Hash brown potatoes plus Fr. 2.00**
- Gratin dauphinois plus Fr. 4.00**

Vegetarisch // végétarien // vegetarian

Gemüseteller mit Salzkartoffeln	Fr. 19.50
Macédoine de légumes avec pommes nature	½ Port. Fr. 16.00
Assorted vegetables with boiled potatoes	
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)	
“Raclette mit Gschwelti”	Fr. 17.00
Raclette et pommes de terre	
“Raclette” melted Swiss cheese with potatoes	

Rösti – Ecke

Rösti-Stroganoff (Pferd) nach Art des Chefs	Fr. 29.00
Rösti-Stroganoff (cheval) à la mode du chef	½ Port. Fr. 24.50
Hash brown potatoes-Stroganoff (horse meat)	
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

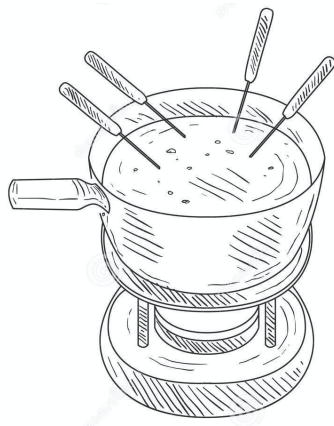
Tomaten, Silberzwiebeln, Gurken und Birnen

„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. 66.00

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



Fleischfondue / Fondue de la viande / Meat fondue

Fondue Chinoise (Fleischfondue mit Bouillon)

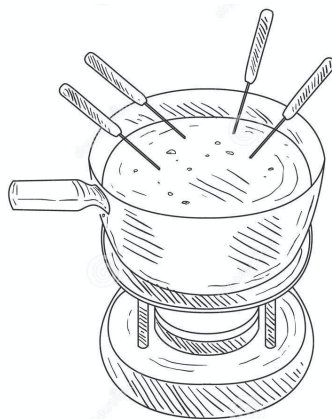
2 Pers. Fr. 82.00

Dazu servieren wir Ihnen verschiedene Saucen, Früchte, Cornichons, Silberzwiebeln und Tomaten (Pute und Rind)

Fondue chinoise (Bouillon) avec des différents 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)

Please note that meat fondue does not contain any cheese.





Dür ds Oberland uuf – dür ds Oberland ap

Spezialitäten aus unserer Region

Spécialités de la Region

Local food of our Region

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

Suure Mocke, Gstampfti Chrugli u nes Bohnebündeli

Fr. 34.00

Saurer Rindsschmorbraten Kartoffelpüree, grüne Bohnen ½ Port. Fr. 29.00

Bœuf braisé avec pommes purée et haricot vert

Braised beef with mashed potatoes and green beans

Becks Housi`s Gordon blö

Fr. 33.00

mit brätlete Härdöpfle 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