



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 roûisserie 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^{GF/V/VG}

Salade verte

Green salad

Fr. 8.00

Gemischter Salat^{GF/V}

Salade de saison mêlée

Mixed salad in season

Fr. 9.50

Grosser Salatteller mit Ei^{GF/V}

Grande assiette de salade avec un œuf

Large mixed salad with an egg

Fr. 19.50

Eisbergsalat mit Speck und Hobelkäse^{GF}

Salade iceberg avec du lard et fromage râboté

Iceberg salad with bacon and planed cheese

Fr. 14.50

½ Port. Fr. 12.50

Gemüsecremesuppe^V

Crème de légumes

Vegetable cream soup

Fr. 8.50

Buillon mit Ei^{GF}

Consommé à l'œuf

Clear broth with egg

Fr. 8.00

Gulaschsuppe

Soupe au goulasch

Goulash soup

Fr. 9.50

Oberländer Kartoffelsuppe^{GF}

Soupe de pommes de terre Oberlandois

Potato soup in Berner Oberland style

Fr. 8.50

Auf Anfrage möglich, bitte informieren Sie uns über etwaige Ernährungsvorgaben.
Possible sur demande, veuillez nous informer de toute exigence alimentaire.
Possible upon request, please inform us about any dietary requirements.

GF = Glutenfrei // *gluten free*
V = Vegetarisch // *vegetarian*
VG = Vegan

«Räubereggeteller»

Fr. 29.00

Speck, Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelkäse und Wurst

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

Plate of thinly sliced bacon, dried meat, ham, sausage and planed cheese

Trockenfleischteller mit Rohschinken

Fr. 25.00

Assiette de viande séchée et jambon crû

½ Port. Fr. 19.00

Plate of thinly sliced dried beef and ham

Trockenfleischteller (nur Rind)

Fr. 26.00

Assiette de viande séchée au boeuf

Thinly sliced dried beef

Hobelkäse mit Brot^V

Fr. 18.00

Fromage raboté avec du pain

½ Port. Fr. 14.50

Planed cheese with bread

Forellenfilet geräuchert mit Meerrettich, Toast und Butter

Fr. 20.00

Filets de truite fumé avec mousse raifort, toast et beurre

Smoked fillets of trout with horseradish mousse, toast and butter

Auf Anfrage möglich, bitte informieren Sie uns über etwaige Ernährungsvorgaben.

Possible sur demande, veuillez nous informer de toute exigence alimentaire.

Possible upon request, please inform us about any dietary requirements.

GF = Glutenfrei // *gluten free*

V = Vegetarisch // *vegetarian*

VG = Vegan

Hauptspeisen // Plates principals // Main dishes

Huhn // Poulet // Chicken

Hühnerbrust an Pfeffersauce dazu Gemüse und Reis ^{GF}

Fr. 34.00

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 dazu Gemüse und Reis ^{GF}

Fr. 38.00

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

Kalb // Veau // Veal

Kalbssteak an Morchelrahmsauce dazu Gemüse und eine Beilage nach Wahl

200 gr. Fr. 56.00

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

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

Lamm // Agneau // Lamb

Lamm-Medaillon mit zwei verschiedenen Saucen dazu Gemüse und eine Beilage nach Wahl ^{GF}

ca. 180 gr. Fr. 46.00

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

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

Auf Anfrage möglich, bitte informieren Sie uns über etwaige Ernährungsvorgaben.
Possible sur demande, veuillez nous informer de toute exigence alimentaire.
Possible upon request, please inform us about any dietary requirements.

GF = Glutenfrei // *gluten free*
V = Vegetarisch // *vegetarian*
VG = Vegan

Rind // Bœuf // Beef

Rindsfilet mit zwei verschiedenen Saucen^{GF} 200 gr. Fr 57.00
dazu Gemüse und eine Beilage nach Wahl

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

Beef fillet with two sauces, vegetables and one accompaniment of your choice

Pferd // Cheval // Horse

Pferdefilet mit zwei verschiedenen Saucen 200 gr. Fr. 47.00
dazu Gemüse und eine Beilage nach Wahl^{GF}

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

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

Beilagen: **Pfeffersauce und Knoblauch-Kräuterbutter**
 - Pommes Frites, Reis, Nudeln oder 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 or croquettes
 - Rösti plus Fr. 2.00
 - Gratin dauphinois plus Fr. 4.00

Accompaniments: Peppercorn sauce and herb-garlic butter
 - French fries, rice, noodles or croquettes
 - Hash brown potatoes plus Fr. 2.00
 - Gratin dauphinois plus Fr. 4.00

Schwein // Porc // Pork

Paniertes Schweineschnitzel dazu eine 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 one accompaniment of your choice

Rahmschnitzel mit Champignonsauce **Fr. 28.50**

dazu eine 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 one accompaniment of your choice

Beilagen:

- Pommes Frites, Reis, Nudeln oder Kroketten

- Rösti plus Fr. 2.00

- Kartoffelgratin plus Fr. 4.00

Garniture:

- Pommes frites, riz, nouilles ou croquettes

- Rösti plus Fr. 2.00

- Gratin dauphinois plus Fr. 4.00

Accompaniments:

- French fries, rice, noodles or croquettes

- Hash brown potatoes plus Fr. 2.00

- Gratin dauphinois plus Fr. 4.00

Auf Anfrage möglich, bitte informieren Sie uns über etwaige Ernährungsvorgaben.

Possible sur demande, veuillez nous informer de toute exigence alimentaire.

Possible upon request, please inform us about any dietary requirements.

GF = Glutenfrei // *gluten free*

V = Vegetarisch // *vegetarian*

VG = Vegan

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. 32.00**

Stroganoff (cheval) à la mode du chef avec rösti

½ Port. Fr. 26.50

Stroganoff (horse meat) with hash brown potatoes

Rösti mit Speck, Spiegelei und Raclettekäse ^{GF} **Fr. 23.50**

Rösti avec du lard, fromage et un œuf

½ Port. Fr. 20.50

Hash brown potatoes with bacon, egg and Swiss cheese

Rösti mit Bauernbratwurst und Zwiebelsauce **Fr. 24.00**

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

Hash brown potatoes with grilled sausage and onion gravy

Vegetarisch // Végétarien // Vegetarian

«Grossmuetti's» Rösti mit Zwiebeln ^{GF/V} **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 local cheeses on the side

Gemüserösti ^{GF/V/VG} **Fr. 23.00**

Rösti avec légumes

½ Port. Fr. 19.00

Hash brown potatoes with vegetable

Gemüseteller mit Salzkartoffeln ^{GF/V/VG} **Fr. 22.00**

Variés de légumes avec pommes nature

½ Port. Fr. 18.00

Assorted vegetables with boiled potatoes

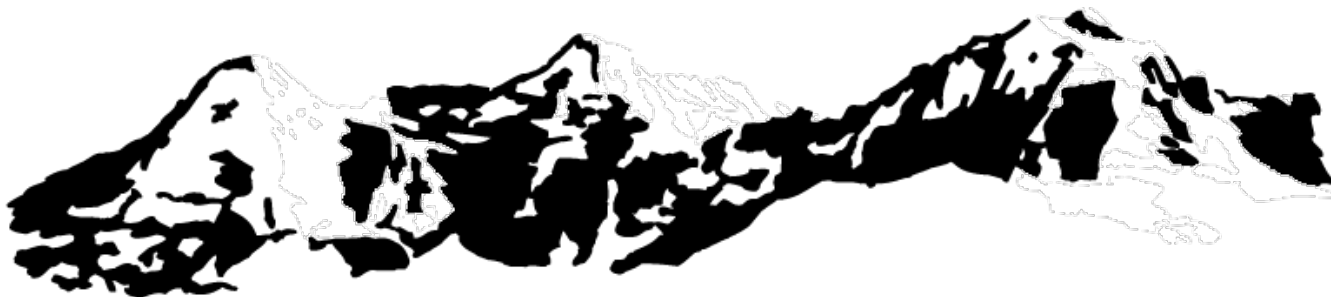
Zusätzlich mit einem Spiegelei **plus Fr. 2.50**

Avec un œuf au plat en plus

Add a fried egg

Auf Anfrage möglich, bitte informieren Sie uns über etwaige Ernährungsvorgaben.
Possible sur demande, veuillez nous informer de toute exigence alimentaire.
Possible upon request, please inform us about any dietary requirements.

GF = Glutenfrei // *gluten free*
V = Vegetarisch // *vegetarian*
VG = Vegan



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

Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti

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 potato purée 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 (porc) avec pommes de terre sautées et légumes de saison

Cordon bleu (pork) with roast potatoes and season vegetables

Auf Anfrage möglich, bitte informieren Sie uns über etwaige Ernährungsvorgaben.

Possible sur demande, veuillez nous informer de toute exigence alimentaire.

Possible upon request, please inform us about any dietary requirements.

GF = Glutenfrei // *gluten free*

V = Vegetarisch // *vegetarian*

VG = Vegan

«Chääsig» / «fromageux» / «cheesy»

Käsefondue dazu Brot ^{GF/V}

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 ^{GF/V}

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 ^{GF/V}

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

1 Pers. 200g **Fr. 29.00**

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

«Bärenfondue» mit Kartoffeln und Brot ^{GF/V}

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**

«Raclette mit Gschwelti» ^{GF/V}

Raclette et pommes de terre

«Raclette» melted Swiss cheese with potatoes

Fr. 17.00

**Note that cheese Fondue contains alcohol, if you like to have it without,
please let us know. For the gluten free option we serve potatoes instead of bread.**

Auf Anfrage möglich, bitte informieren Sie uns über etwaige Ernährungsvorgaben.
Possible sur demande, veuillez nous informer de toute exigence alimentaire.
Possible upon request, please inform us about any dietary requirements.

GF = Glutenfrei // *gluten free*
V = Vegetarisch // *vegetarian*
VG = Vegan

Fleischfondue / Fondue de la viande / Meat fondue

Letzte Bestellung 21.15 Uhr / Dernière commande à 21.15 h / Last order at 21.15 h

Fondue Chinoise (Fleischfondue mit Bouillon) ^{GF} 2 Pers. Fr. 84.00
dazu servieren wir 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) ^{GF} 2 Pers. Fr. 88.00
dazu servieren wir 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

Accompagniments: French fries and/or rice

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

Auf Anfrage möglich, bitte informieren Sie uns über etwaige Ernährungsvorgaben.

Possible sur demande, veuillez nous informer de toute exigence alimentaire.

Possible upon request, please inform us about any dietary requirements.

GF = Glutenfrei // *gluten free*

V = Vegetarisch // *vegetarian*

VG = Vegan

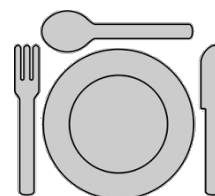
Ein zusätzliches Gedeck

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!

En cas d'**allergies** ou d'**intolérances**, nous nous ferons un plaisir de vous aider à trouver un plat adapté.

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

Deklaration

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	Schweiz
Brot	Schweiz

Auf Anfrage möglich, bitte informieren Sie uns über etwaige Ernährungsvorgaben.
Possible sur demande, veuillez nous informer de toute exigence alimentaire.
Possible upon request, please inform us about any dietary requirements.

GF = Glutenfrei // *gluten free*
V = Vegetarisch // *vegetarian*
VG = Vegan