



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# NACHTESSEN

servieren wir Ihnen  
von 18.00 – 20.30 Uhr





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

## SUPPENTOPF


	* VSP	HG
<b>Tages-Suppe</b> 	8.5	16.5

Gerne informieren wir Sie über das heutige Angebot  
„es het solangs het“

## SALATSCHÜSSEL





	* VSP	HG
<b>Bunter Blattsalat</b> 	8.5	

Bouquet von verschiedenen marktfrischen Blattsalaten

<b>Gemischter Salat vom Markt</b> 	9.5
---	-----

Knackige Blattsalate frisch vom Feld mit  
Rüebli, Peperoni, Mais, Gurken und Tomate

### Unsere hausgemachten Salatsaucen:

& Bärli-Dressing 	& Feigen-Honig Vinaigrette 
& Balsamico 	& Zitronen-Minz-Vinaigrette 

\* Die Vorspeisen-Portion servieren wir nur in Kombination mit Hauptgericht









Restaurant s'Bärli in Lenzburg

## SALATKREATIONEN

	* VSP	HG
<b>Schäfersalat</b> 	14.5	24.-
Bunte Blattsalate mit Fetakäse, Oliven, Gurken, Cherry-Tomaten, Peperoni und fermentierten Zwiebeln		
<b>Sommersalat mit Avocado</b> 	16.-	25.5
Avocado, bunte Cherry-Tomaten, Melone, Feta, Salatgurken und rote Zwiebeln an einer leichten Vinaigrette mit Zitronen und Minze, angerichtet auf einem Beet von Baby-Lattich		
<b>Kunterbunte Salatschüssel</b> 	16.-	25.5
Potpourri von Blattsalaten mit Oliven, Peperoni, Gurken, getrockneten Tomaten, fermentierten Zwiebeln, Rucola und gerösteten Pinienkernen		
<b>„Buurehof“ Salat</b>	16.5	26.-
Blattsalat-Bouquet mit fein geschnittenem Schwiizer Bündnerfleisch, Streifen von Greyerzer Käse, Rüeblli & gekochtem Ei von den Wildisteinern Freilauf-Hühnern		
<b>Salat „s'Bärli“</b>	16.5	26.5
Blattsalate mit Streifen vom Lachs aus Norwegen, Baumnüssen, Cherry-Tomaten und Croûtons		

### Unsere hausgemachten Salatsaucen:

- & Bärli-Dressing 
- & Feigen-Honig Vinaigrette 
- & Balsamico 
- & Zitronen-Minz-Vinaigrette 

\* Die Vorspeisen-Portion servieren wir nur in Kombination mit Hauptgericht





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# SAISON-KÜCHE

## **Bowl mit Zucchetti-Bällchen**

HG  
27.5

Kartoffeln, Auberginen, Zucchetti, Zwiebeln, Peperoni und Cherry-Tomaten aus dem Ofen, Salatgurken, Oliven und rote Zwiebeln an griechischem Olivenöl, dazu hausgemachte Zucchetti-Bällchen und Fladenbrot mit Tzaziki zum Dippen

## **Bowl mit Hackfleisch-Bällchen**

28.5

Kartoffeln, Auberginen, Zucchetti, Zwiebeln, Peperoni und Cherry-Tomaten aus dem Ofen, Salatgurken, Oliven und rote Zwiebeln an griechischem Olivenöl mit hausgemachten Hackfleisch-Bällchen, Fladenbrot und Tzaziki zum Dippen



## **Griechischer Burger „Mykonos“**

29.5

Hausgemachter Hackfleisch-Burger mit griechischen Gewürzen in einem Fladenbrot angerichtet mit Feta, Oliven, Salatgurken, roten Zwiebeln und Tzaziki als Beilage buntes Sommergemüse aus dem Ofen



## **Flammkuchen „Rhodos“**

26.5

Hackfleisch nach griechischer Art, Pecorino, rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, griechisches Olivenöl und Crème Fraîche

## **Flammkuchen „Santorini“**

25.5

Aubergine, Zucchetti und Peperoni aus dem Ofen, Fetakäse, Cherry-Tomätli, Oliven, rote Zwiebeln und Crème Fraîche





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# BURGER

Unsere Burger sind zu 100% selbst gemacht aus bestem Rindfleisch, serviert mit Pommes Frites oder einem gemischten Salat vom Markt, im Brötli von der Bäckerei Gradwohl in Staufen.  
<sup>1</sup> Auf Wunsch im glutenfreien Bun für +2.- erhältlich.

**Hamburger** 24.5



Hausgemachter Swiss Prim Beef-Burger im Sesam-Bun<sup>1</sup> vom Bäcker mit Salat, Tomaten und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

**Cheeseburger** 26.5

Hausgemachter Swiss Prim Beef-Burger im Sesam-Bun<sup>1</sup> vom Bäcker mit Gruyere, Salat, Tomaten und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

**Fürwehr-Burger** (pikant) 27.5

Hausgemachter Swiss Prim Beef-Burger im Mais-Bun<sup>1</sup> vom Bäcker mit Gruyere, Peperoni, Peperoncini, Salat, Tomaten und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

**Wählen Sie Ihre Sauce im Burger**   
⌘ Hausgemacht: Curry-Mango, Inferno, Tartar   
⌘ Klassiker: Ketchup, Mayonnaise, Cocktail





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# BURGER


Unsere Burger sind zu 100% selbst gemacht aus bestem Rindfleisch, serviert mit Pommes Frites oder einem gemischten Salat vom Markt, im Brötli von der Bäckerei Gradwohl in Staufen.  
<sup>1</sup> Auf Wunsch im glutenfreien Bun für +2.- erhältlich.

**Alpen-Burger** 28.5

Hausgemachter Burger aus Swiss Prim Rindfleisch im Speck-Brötli vom Bäcker mit Raclettekäse, Zwiebeln, Tomaten, Salatblatt und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

**American-Burger** 28.5

Hausgemachter Swiss Prim Beef-Burger im Sesam-Bun<sup>1</sup> vom Bäcker mit Spiegelei, Speck, Tomaten, Salatblatt und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

**Vegi-Burger**  25.5

Hausgemachtes Gemüseschnitzel im Mais-Bun<sup>1</sup> vom Bäcker mit Gruyère, Tomaten, Essiggurken und Salatblatt mit Beilage nach Wahl

**Garten-Burger**  26.5

Hausgemachtes Gemüseschnitzel im Mais-Bun<sup>1</sup> vom Bäcker mit veganem Schmelzkäse und hausgemachter Tartar-Sauce, Tomaten, Essiggurken und Salatblatt mit Beilage nach Wahl

**Wählen Sie Ihre Sauce im Burger** 

⌘ Hausgemacht: Curry-Mango, Inferno, Tartar 

⌘ Klassiker: Ketchup, Mayonnaise, Cocktail





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# FLAMMKUCHEN



<b>Elsässer Flammkuchen</b>	20.5
Speck, Zwiebeln, Crème Fraîche	
<b>Flammkuchen „Für &amp; Flamme“</b> 	21.-
Peperoncini, Knoblauch, Käse, Crème Fraîche	
<b>Raclette Flammkuchen</b> 	24.-
Raclettekäse, Kartoffeln, Essiggurken, Paprika, Crème Fraîche	
<b>Flammkuchen „Verdura“</b> 	24.5
Tomaten, Lauch, Champignons, Peperoni, Käse, Crème Fraîche	
<b>Flammkuchen „Sizilia“</b> 	24.5
Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Basilikum-Pesto, Mozzarella, Crème Fraîche	
<b>Flammkuchen „Grandmère“</b>	25.-
Speck, Lauch, Champignons, Käse, Crème Fraîche	
<b>Flammkuchen „al Pedro“</b> 	25.-
Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Balsamico, Parmesanspäne, Mozzarella, Crème Fraîche	





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# FLAMMKUCHEN



<b>Flammkuchen „Sombbrero“</b>	25.5
Chorizo, Peperoni, Mais, Peperoncini, Käse, Crème Fraîche	
<b>Flammkuchen „Genovese“</b>	25.5
Vorderschinken, Oliven, Basilikum-Pesto, Tomaten, Mozzarella, Crème Fraîche	
<b>Flammkuchen „Española“</b>	25.5
Chorizo, getrocknete Tomaten, Peperoni, Oliven, Käse, Crème Fraîche	
<b>Italiano Flammkuchen</b>	26.-
Rohschinken, Tomaten, Rucola, Mozzarella, Crème Fraîche	
<b>Gorgonzola Flammkuchen</b>	26.5
Vorderschinken, Speck, Zwiebeln, Gorgonzola, Käse, Crème Fraîche	
<b>Poulet-Curry Flammkuchen</b>	26.5
Poulet, Karotten, Lauch, Curry, Käse, Crème Fraîche	
<b>Flammkuchen „Bärenschmaus“</b>	27.5
Norweger Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern, Käse, Crème Fraîche	







Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# FLAMMIZZA



- |   |      |
|---|------|
| <b>Flammizza „Margherita“</b>    | 19.5 |
| Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano  |      |
| <b>Flammizza „Prosciutto &amp; Funghi“</b>  | 24.5 |
| Vorderschinken, Champignons,<br>Tomatensauce, Mozzarella  |      |
| <b>Flammizza „Mexicana“</b>   | 25.- |
| Chorizo, Peperoni, Mais, Chili,<br>Tomatensauce, Mozzarella   |      |
| <b>Flammizza „Bella Italia“</b>  | 25.- |
| Getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni,<br>Basilikum-Pesto, Tomatensauce, Mozzarella                               |      |
| <b>Flammizza „Rustico“</b>  | 26.- |
| Rohschinken, Tomaten, Oliven, Rucola,<br>Tomatensauce, Mozzarella   |      |





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# DEKLARATION



**Vegetarisches Gericht**



**als Veganes Gericht erhältlich**

Fragen Sie das Servicepersonal nach veganen Optionen

## **Herkunft Fleisch**

Falls wir nichts anderes deklarieren, verwenden wir Schweizer Fleisch von der Traitaфина Lenzburg.

## **Herkunft Eier**

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freiland Eier vom Wildenstein in Lenzburg.

## **Herkunft Gemüse und Früchte**

Wo immer möglich, bevorzugen wir saisonale Früchte und Gemüse aus der Region. Wir beziehen unsere Produkte von Friedli Gemüse in Wohlenschwil, welche einen grossen Teil selbst kultivieren.

## **Intoleranzen / Allergien**

Gerne informiert Sie Ihre Service-Mitarbeiterin über allfällige Allergene. Unsere Flammkuchen, Flammizze und Burger sind auch glutenfrei zubereitet erhältlich (kann Spuren enthalten). Ein Teil unserer Gerichte bereiten wir vegan zu.

## **Zahlungsmittel**

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 7.7%. Wir akzeptieren Schweizer Franken in Bar sowie alle gängigen Debit- und Kreditkarten.

