

..... IIII

Restaurant s'Bärli in Lenzburg

KLEINE LECKERBISSEN



..... IIII



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SUPPENTOPF


	VSP	HG
Tagessuppe 	8.5	16.5

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

SALATSCHÜSSEL




	VSP	HG
Bunter Blattsalat 	8.5	

Bouquet von verschiedenen marktfrischen Blattsalaten

Gemischter Salat vom Markt 	9.5	
---	-----	--

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

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

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








Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SALATKREATIONEN

	VSP	HG
Schäfersalat 	14.5	24.-
Verschiedene Blattsalate mit Fetakäse, Oliven, Gurken, Cherry-Tomaten, Peperoni und fermentierten Zwiebeln		
Kunterbunte Salatschüssel 	16.-	25.5
Potpourri von Blattsalaten mit Oliven, Peperoni, Gurken, getrockneten Tomaten, fermentierten Zwiebeln, Rucola und gerösteten Pinienkernen		
„Buurehof“ Salat	16.5	26.-
Blattsalat-Bouquet mit fein geschnittenem Schwiizer Bündnerfleisch, Streifen von Greyerzer Käse, Rüeibli und gekochtem Ei von den Wildisteinern Freilauf-Hühnern		
Salat „s'Bärli“	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





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

FLAMMKUCHEN

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





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „Sombbrero“ 25.5

Chorizo, Peperoni, Mais, Peperoncini,
Käse, Crème Fraîche

Flammkuchen „Genovese“ 25.5

Vorderschinken, Oliven, Basilikum-Pesto, Tomaten,
Mozzarella, Crème Fraîche

Flammkuchen „Española“ 25.5

Chorizo, getrocknete Tomaten, Peperoni, Oliven,
Käse, Crème Fraîche

Italiano Flammkuchen 26.-

Rohschinken, Tomaten, Rucola, Mozzarella, Crème Fraîche

Gorgonzola Flammkuchen 26.5

Vorderschinken, Speck, Zwiebeln, Gorgonzola,
Käse, Crème Fraîche

Poulet-Curry Flammkuchen 26.5

Poulet, Karotten, Lauch, Curry, Käse, Crème Fraîche

Flammkuchen „Bärenschaus“ 27.5

Norweger Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern,
Käse, Crème Fraîche





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

FLAMMIZZA

Flammizza „Margherita“  19.5


Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano

Flammizza „Prosciutto & Funghi“ 24.5

Vorderschinken, Champignons,
Tomatensauce, Mozzarella

Flammizza „Mexicana“ 25.-

Chorizo, Peperoni, Mais, Chili, Tomatensauce, Mozzarella

Flammizza „Bella Italia“  25.-

Getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni, Basilikum-Pesto,
Tomatensauce, Mozzarella

Flammizza „Rustico“ 26.-

Rohschinken, Tomaten, Oliven, Rucola,
Tomatensauce, Mozzarella

VOM BACKBLECH

Vegetarische Quiche  22.5

Herzhafter Kuchen nach Tagesangebot
serviert mit einem bunt gemischtem Salat vom Markt





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 und Flammzitze 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.

