



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

NACHTESSEN

servieren wir Ihnen
von 18.00 – 20.30 Uhr





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SUPPENTOPF

	* VSP	HG
Spargel-Süppchen 	11.5	18.5

Krémige Suppe von weissem und grünem Spargel
garniert mit grünem Kräuteröl und zarten Blättchen
dazu servieren wir knuspriges Kräuterbrot aus dem Ofen

Tages-Suppe 	9.5	17.5
--	-----	------

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

SALATSCHÜSSEL




	* VSP
Bunter Blattsalat 	9.5

Bouquet von verschiedenen marktfrischen Blattsalaten

Gemischter Salat vom Markt 	10.5
---	------

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

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

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

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









Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SALATKREATIONEN

	* VSP	HG
Schäfersalat 	14.-	25.-
Bunte Blattsalate mit Fetakäse, Oliven, Gurken, Cherry-Tomaten, Peperoni und fermentierten Zwiebeln		
Kunterbunte Salatschüssel 	14.5	25.5
Potpourri von Blattsalaten mit Oliven, Peperoni, Gurken, getrockneten Tomaten, fermentierten Zwiebeln, Rucola und gerösteten Pinienkernen		
Salat „Chrut & Rüebli“ 	15.-	26.-
Blattsalat-Variation mit warmen Äpfeln, Champignons und Baumnüssen aus dem Pfännli, Rüebli-Stängeli und fein gehobelten Parmesanspänen		
„Buurehof“ Salat	15.5	26.5
Blattsalat-Bouquet mit fein geschnittenem Schwiizer Bündnerfleisch, Streifen von Greyerzer Käse, Rüebli & gekochtem Ei von den Wildsteinern Freilauf-Hühnern		
Salat „s'Bärli“	15.5	26.5
Blattsalate mit Streifen vom Lachs aus Norwegen, Baumnüssen, Cherry-Tomaten und Croûtons		

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

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

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





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SAISON-KÜCHE

	* VSP	HG
Spargelsalat mit Forelle	17.5	28.5

Geräucherte Forelle aus der Forellenquelle Birmenstorf, grüner und weisser Spargel, marinierte Rhabarber, Erbsli und Frühlingszwiebeln auf einem Beet von Blattsalaten an einer hausgemachten Holunderblüten Vinaigrette

Frühlings Bowl	28.5
-----------------------	------

Weisser und grüner Spargel aus dem Ofen, Frühkartoffeln im Parmesanmantel, Baby-Spinat, Frühlingszwiebeln und bunte Radiesli an hausgemachter Holunderblüten Vinaigrette serviert mit Kräuter-Quark zum Dippen



Forellen-Burger mit Spargel	30.5
------------------------------------	------

Aargauer Forellen-Patty im Brioche Bun, grüne Spargel gratiniert mit Brie, frischer Blattspinat und Zitronen-Kräuter Mayonnaise, dazu Frühkartoffeln im Parmesan-Mantel mit Kräuterquark



Flammkuchen „Asparago“	26.5
-------------------------------	------

Grüner und weisser Spargel, Brie, Erbsen, Frühlingszwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter und Crème Fraîche

Flammkuchen „Lachs & Spargel“	28.5
--	------

Norwegischer Rauchlachs, grüner und weisser Spargel, rote Zwiebeln, Mascarpone, Zitronen-Öl mit Dill und Crème Fraîche

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





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

BURGER

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

Hamburger

25.5

Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Sesam-Bun¹ vom Bäcker mit Salat, Tomaten und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

Cheeseburger

27.5

Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Sesam-Bun¹ vom Bäcker mit Gruyère, Salat, Tomaten und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

Füürwehr-Burger (pikant)

28.5

Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Mais-Bun¹ vom Bäcker mit Gruyère, 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 Schweizer Rindfleisch, serviert mit Pommes Frites oder einem gemischten Salat vom Markt, im Brötli von der Bäckerei Gradwohl in Staufen.
¹ Auf Wunsch im glutenfreien Bun für +2.- erhältlich.

Alpen-Burger 28.5

Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Speck-Brötli vom Bäcker mit Raclettekäse, Zwiebeln, Tomaten, Salatblatt und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

American-Burger 29.5

Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Sesam-Bun¹ vom Bäcker mit Spiegelei, Speck, Tomaten, Salatblatt und Essiggurken mit Beilage nach Wahl


Vegi-Burger 26.5

Hausgemachtes Gemüseschnitzel im Mais-Bun¹ vom Bäcker mit Gruyère, Tomaten, Essiggurken und Salatblatt mit Beilage nach Wahl

Garten-Burger 27.5

Hausgemachtes Gemüseschnitzel im Mais-Bun¹ 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



Elsässer Flammkuchen	21.5
Speck, Zwiebeln, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Für & Flamme“ 	22.-
Peperoncini, Knoblauch, Käse, Crème Fraîche	
Raclette Flammkuchen 	25.-
Raclettekäse, Kartoffeln, Essiggurken, Paprika, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Verdura“ 	25.5
Tomaten, Lauch, Champignons, Peperoni, Käse, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Sizilia“ 	25.5
Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Basilikum-Pesto, Mozzarella, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Grandmère“	26.-
Speck, Lauch, Champignons, Käse, Crème Fraîche	
Flammkuchen „al Pedro“ 	26.-
Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Balsamico, Parmesanspäne, Mozzarella, Crème Fraîche	





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

FLAMMKUCHEN



Flammkuchen „Sombrero“	26.5
Chorizo, Peperoni, Mais, Peperoncini, Käse, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Genovese“	26.5
Hinterschinken, Oliven, Basilikum-Pesto, Tomaten, Mozzarella, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Española“	26.5
Chorizo, getrocknete Tomaten, Peperoni, Oliven, Käse, Crème Fraîche	
Italiano Flammkuchen	26.5
Rohschinken, Tomaten, Rucola, Mozzarella, Crème Fraîche	
Gorgonzola Flammkuchen	26.5
Hinterschinken, Speck, Zwiebeln, Gorgonzola, Käse, Crème Fraîche	
Poulet-Curry Flammkuchen	27.-
Poulet, Karotten, Lauch, Curry, Käse, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Bärenschmaus“	27.-
Norweger Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern, Käse, Crème Fraîche	






Restaurant s'Bärli in Lenzburg

FLAMMIZZA



Flammizza „Margherita“  20.5
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano

Flammizza „Prosciutto & Funghi“ 25.5
Hinterschinken, Champignons,
Tomatensauce, Mozzarella

Flammizza „Mexicana“ 26.-
Chorizo, Peperoni, Mais, Chili,
Tomatensauce, Mozzarella

Flammizza „Bella Italia“  26.-
Getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni,
Basilikum-Pesto, Tomatensauce, Mozzarella

Flammizza „Rustico“ 27.-
Rohschinken, Tomaten, Oliven, Rucola,
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 Traitafina Lenzburg.

Herkunft Eier

Wir verarbeiten Schweizer Eier von glücklichen Lenzburger Freilauf-Hennen vom Wildenstein (Myrtha Dössegger)

Herkunft Brot

Unsere Brote und Burger-Buns bäckt die Bäckerei Gradwohl in Staufen aus Schweizer Zutaten. Für unsere hausgemachten Flammkuchen-Böden, Torten und Kuchen verwenden wir ausschliesslich Schweizer Mehl, Eier und sonstige Zutaten.

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. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren Schweizer Franken in Bar sowie alle gängigen Karten & Lunch Check.

