



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

NACHTESSEN

servieren wir Ihnen
von 18.00 – 20.30 Uhr





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SUPPENTOPF

	* VSP	HG
Winterliches Süppchen 	11.5	18.5

Krèmige Suppe mit Pastinake und Apfel garniert mit Wintergemüse-Chips, gerösteten Kürbiskernen und Kresse serviert mit sälber gmachtem Kernen-Grissini

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 
- & Orangen-Senf 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 & Rüepli“ 	15.-	26.-
Blattsalat-Variation mit warmen Äpfeln, Champignons und Baumnüssen aus dem Pfännli, Rüepli-Stängeli und fein gehobelten Parmesanspänen		
„Buurehof“ Salat	15.5	26.5
Blattsalat-Bouquet mit fein geschnittenem Schwiizer Bündnerfleisch, Streifen von Greyerzer Käse, Rüepli & gekochtem Ei von den Wildisteinern 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
  Orangen-Senf Vinaigrette

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





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SAISON-KÜCHE

	* VSP	HG
Nüsslisalat „Bürgihof“	16.5	27.5

Nüsseler vom Winterfeld mit fein geschnittenem Trockenfleisch vom Lenzburger Hochlandrind (Bürgihof - Brigitte Vogel), gebratenen Champignons, gehacktem Ei und knusprigen Croûtons an einer Vinaigrette mit Orange & Senf

Winter-Bowl 	26.5
--	------

Warmer Reis mit Kurkuma und Orange, Schnitze von Randen und Süsskartoffeln aus dem Ofen, fermentierter Blumenkohl, Grünkohl, Grapefruit-Filets und Feldsalat an einer winterlichen Vinaigrette mit Orange und Senf



Rösti-Burger	29.5
---------------------	------

Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Sesam-Bun¹ vom Bäcker mit Rösti, gebratenem Speck, Spiegelei, Raclettekäse, Röstzwiebeln und Essiggurken, dazu Nüsslisalat mit Randen und Croûtons an einer Orangen-Senf Vinaigrette



Flammkuchen „rote Bete“ 	25.5
--	------

Randen, Ziegenkäse, Zwiebeln, Honig, geröstete Baumnüsse und Crème Fraîche

Flammkuchen „Alpenchic“	26.5
--------------------------------	------

Fein geschnittener Speck, Birne, rote Zwiebeln, geschwellte Kartoffeln, Raclettekäse 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 „Sombbrero“ | 26.5 |
| Chorizo, Peperoni, Mais, Peperoncini, Käse, Crème Fraîche | |
| Flammkuchen „Genovese“ | 26.5 |
| Vorderschinken, 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 |
| Vorderschinken, 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
Vorderschinken, 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 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. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren Schweizer Franken in Bar sowie alle gängigen Karten & Lunch Check.

