



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# NACHTESSEN

servieren wir Ihnen  
von 18.00 – 20.30 Uhr





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

## SUPPENTOPF

	* VSP	HG
<b>Weisswein-Süppchen</b> 	11.5	18.5

Crémige Weisswein-Suppe mit verschiedenen Kräutern und Bärlauch-Öl garniert, dazu Bärlauch-Croûtons im Gläsi

<b>Tages-Suppe</b> 	9.5	17.5
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	------

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

## SALATSCHÜSSEL

	* VSP
<b>Bunter Blattsalat</b> 	9.5

Bouquet von verschiedenen marktfrischen Blattsalaten

<b>Gemischter Salat vom Markt</b> 	10.5
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

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

### Unsere hausgemachten Salatsaucen:

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

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





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# SALATKREATIONEN

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

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





Restaurant s'Äärli in Lenzburg

# SAISON-KÜCHE

	* VSP	HG
<b>Salat „Frühlingserwachen“</b>	16.5	27.5

Potpourri von verschiedenen Blattsalaten mit Portulak und Baby-Spinat, grünem Spargel, Erbsen und Frühlingszwiebeln an einer leichten Vinaigrette mit Kräutern, dazu warme Crostini aus dem Ofen mit Brie überbacken

<b>Green Bowl</b>	28.5
-------------------	------

Hausgemachte Spinat-Bällchen mit Ricotta, Bärlauch-Kartoffeln und grüner Spargel aus dem Ofen, Portulak, Erbsen, Baby-Spinat und Flower Sprouts an einer leichten Vinaigrette mit Kräutern, serviert mit Bärlauch-Crème Fraîche zum Dippen



<b>Poulet-Burger mit Spargel</b>	29.5
----------------------------------	------

Hausgemachter Burger vom Schwiizer Huehn im Mais-Bun<sup>1</sup> vom Bäcker mit gratiniertem Brie, grünem Spargel, Rucola und Bärlauch-Chimichurri, dazu Rösti-Kroketten als Beilage



<b>Flammkuchen „Asparagus“</b>	26.5
--------------------------------	------

Grüner Spargel, Brie, Erbsen, Frühlingszwiebeln, frischer Baby-Blattspinat und Crème Fraîche

<b>Flammizza „Bärlauch“</b>	27.5
-----------------------------	------

Trockenfleisch vom Lenzburger Hochlandrind, sälber gmachts Bärlauch-Pesto, sonnengetrocknete Cherry-Tomaten, Parmesan-Späne, Tomatensauce und Mozzarella

\* 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.  
<sup>1</sup> Auf Wunsch im glutenfreien Bun für +2.- erhältlich.

## Hamburger

25.5

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

## Cheeseburger

27.5


Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Sesam-Bun<sup>1</sup> vom Bäcker mit Gruyère, Salat, Tomaten und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

## Füürwehr-Burger (pikant)

28.5

Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Mais-Bun<sup>1</sup> 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.

<sup>1</sup> 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-Bun<sup>1</sup> vom Bäcker mit Spiegelei, Speck, Tomaten, Salatblatt und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

## Vegi-Burger 26.5

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

## Garten-Burger 27.5

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





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# FLAMMKUCHEN



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







Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# FLAMMIZZA



- |                                                                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Flammizza „Margherita“</b>     | 20.5 |
| Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano                                                                       |      |
| <b>Flammizza „Prosciutto &amp; Funghi“</b>                                                                         | 25.5 |
| Hinterschinken, Champignons,<br>Tomatensauce, Mozzarella                                                           |      |
| <b>Flammizza „Mexicana“</b>                                                                                        | 26.- |
| Chorizo, Peperoni, Mais, Chili,<br>Tomatensauce, Mozzarella                                                        |      |
| <b>Flammizza „Bella Italia“</b>  | 26.- |
| Getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni,<br>Basilikum-Pesto, Tomatensauce, Mozzarella                                |      |
| <b>Flammizza „Rustico“</b>                                                                                         | 27.- |
| 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 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.

