



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# NACHTESSEN


servieren wir Ihnen  
von 18.00 – 20.30 Uhr







Restaurant s'Bärli in Lenzburg

## SUPPENTOPF

	* VSP	HG
<b>Lenzburger Gerstensuppe</b>	10.5	18.5
Währschafte Suppe mit Trockenfleisch vom Lenzburger Hochlandrind (Brigitte Vogel, Bürgihof) und Speck, Rollgerste, Sellerie, Lauch, Rüebli und Zwiebeln dazu servieren wir ein dunkles Chnebeli		
<b>Tages-Suppe</b> 	9.5	17.5
Gerne informieren wir Sie über das heutige Angebot		

## SALATSCHÜSSEL

	* VSP	HG
<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		
<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	12.5	22.5
Nüsseler vom Schwiizer Feld mit knusprigen Croûtons und gehacktem Ei von den Wildsteinern Freilauf-Hühnern		

**Unsere hausgemachten Salatsaucen:**

& Bärli-Dressing  & Feigen-Honig Vinaigrette 

& Balsamico  & Orangendressing mit Dattel 

\* 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; Rüepli“</b> 	15.-	26.-
Blattsalat-Variation mit warmen Äpfeln, Champignons und Baumnüssen aus dem Pfännli, Rüepli-Stängeli und fein gehobelten Parmesanspänen		
<b>„Buurehof“ Salat</b>	15.5	26.5
Blattsalat-Bouquet mit fein geschnittenem Schwiizer Bündnerfleisch, Streifen von Greyerzer Käse, Rüepli & gekochtem Ei von den Wildsteinern 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  & Orangendressing mit Dattel 

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






Restaurant s'Äärlı in Lenzburg

# SAISON-KÜCHE

**Winterliche Bowl**  28.5

Huusgmachtı Arancını mit Spinat und rezentem Käse gefüllt auf einem Pürée von Süsskartoffeln, eingemachte Lenzburger Kürbisschnitze, Randen und Rosenkohl aus dem Ofen und gebratene Waldpilze aus dem Pfännli



**Nüsslisalat mit Ofen-Camembert**  27.5

Nüsseler vom Schwiizer Fäld, Blattspinat, Würfel vom Lenzburger Kürbis, Orangenfilets, Cranberries und geröstete Kürbiskerne an einem Dressing mit Orangen und Datteln, dazu überbackener Camembert mit Honig und Rosmarin und ein kleines Chnebelbrötli


**Kürbis Burger**  28.5

Sälber gmachts Patty vom Lenzburger Kürbis mit Brie gratiniert, angerichtet im Mais-Bun vom Bäcker mit karamellisierten Zwiebeln, Rotkraut, grillierter Birne und Preiselbeer-Chutney dazu servieren wir Süsskartoffel-Fries mit pikantem Kräuteröl



**Flammkuchen „Lenzburg“** 26.5

Trockenfleisch vom Lenzburger Hochlandrind (Brigitte Vogel), Waldpilze, Kürbis vom Lenzburger Feld (Familie Salm, Wildstein) Preiselbeeren, Kürbiskerne und Crème Fraîche

**Flammkuchen mit Randen**  25.5

Randen aus dem Ofen, Brie, Birne, geröstete Baumnüsse, Balsamico-Reduktion und Crème Fraîche





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 „Sombrero“</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>	26.5
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



**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 Traitaafna 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, Flammzitze 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. Wir akzeptieren CHF in Bar und die häufigsten Karten.

