Restaurant s'Bärli in Lenzburg

NACHTESSEN

servieren wir Ihnen
von 18.00 – 20.30 Uhr

Restaurant s'Bärli in Lenzburg

VORSPEISEN

	* VSP	HG
Tages-Suppe	9.5	17.5

Gerne informieren wir Sie über das
heutige Angebot - «es het solangs het»

Lenzburger Kürbissuppe 11.5 19.5

Süppchen von Lenzburger Kürbis (Familie Salm) und geröstetem Wurzelgemüse, verfeinert mit Rahm. Garniert mit Sahnehäubchen, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl. Dazu sälber gmachts Maisbrot frisch aus dem Ofen.

Crostini „Autunno" 15.5

Gebratene Pfifferlinge mit Schalotten und Thymian
auf hausgemachtem geröstetem Maisbrot, garniert mit
Ziegenfrischkäse, Trauben und gerösteten Kürbiskernen

Bunter Blattsalat 9.5

Bouquet von verschiedenen marktfrischen Blattsalaten
vom Aargauer Feld (Friedli Gemüse, Wohlenschwil)

Gemischter Salat 10.5

Knackige Blattsalate vom Aargauer Feld (Friedli Gemüse,
Wohlenschwil) mit Rüebli, Randen, Mais, Rotkraut & Apfel

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

& Bärli-Dressing & Feigen-Honig Vinaigrette
& Balsamico & Apfeldressing mit Pflaume

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

Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SALATKREATIONEN

	* VSP	HG
Salat mit Eierschwämmli	16.-	27.5

Blattsalate vom Aargauer Feld mit gebratenen Pfifferlingen, gerösteten Kürbisspalten (Familie Salm, Lenzburg), Ziegenfrischkäse, Trauben und Kürbiskernen an einem Apfeldressing mit Pflaumen. Dazu huusgmachts Maisbrot.

Herbstliche Salatschüssel 14.5 25.5

Potpourri von Aargauer Blattsalaten mit frischer Feige, Mais, Randen, Rüebli, mariniertem Rotkraut, Apfel, eingelegten roten Zwiebeln, gerösteten Baumnüssen und knusprigen Croûtons

Salat „Chrut & Rüebli" 15.- 26.-

Blattsalat-Variation vom Aargauer Feld mit warmen Äpfeln, Champignons und Baumnüssen aus dem Gusseisen-Pfännli, Rüebli und gehobeltem Parmesan

„Buurehof" Salat 15.5 26.5

Aargauer Blattsalate mit fein geschnittenem Bündnerfleisch, Streifen von Greyerzer Käse, Rüebli und gekochtem Ei von glücklichen Lenzburger Freilauf-Hennen (Myrtha Dössegger)

Salat „s'Bärli" 15.5 26.5

Aargauer Blattsalate mit Streifen vom Lachs aus Norwegen, gerösteten Baumnüssen, Kapern, Apfelstückli und Croûtons

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

& Bärli-Dressing & Feigen-Honig Vinaigrette
& Balsamico & Apfeldressing mit Pflaume

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

Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SAISON-KÜCHE

Bowl „Herbstgenuss“ 28.5

Hausgemachte Falafel mit Süsskartoffel knusprig ausgebacken, Hummus vom Lenzburger Kürbis (Familie Salm), Randen, Rosenkohl und farbige Rüebli aus dem Ofen, Rotkraut und Birne fein mariniert, garniert mit gerösteten Baumnüssen.

Kürbis Burger 29.5

Sälber gmachts Patty mit Lenzburger Kürbis (Familie Salm) und Polenta angerichtet im Mais Bun von der Bäckerei Gradwohl mit gebratener Birne, mariniertem Rotkraut und einer veganen Apfel-Senf Sauce. Dazu hausgemachte Süsskartoffel Fries mit herbstlichem Sösschen zum Dippen.

&

Hirschpfeffer 36.5

Ragout vom Schwiizer Hirsch (Seetal Metzg, Seon) serviert mit huusgmachte Eierspätzli, Rotkraut, karamellisierten Marroni, Rosenkohl vom Aargauer Feld und Birne mit Preiselbeeren.

Herbstliche Rehhaxen 33.5

Zart geschmorte Haxen vom Schwiizer Reh (Seetal Metzg, Seon) an einem kräftigen Wildjus, dazu sälber gmachti Eierspätzli, Rotkraut, karamellisierte Marroni, Rosenkohl vom Aargauer Feld und herbstliche Birne mit Preiselbeeren.

Vegi Herbst-Teller 31.5

Huusgmachti Eierspätzli in Butter gebraten mit Preiselbeer-Rahmsauce, Rotkraut, karamellisierte Marroni, Rosenkohl vom Aargauer Feld, Lenzburger Kürbis auf dem Ofen (Familie Salm) und herbstlicher Birne mit Preiselbeeren gefüllt.

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-Bun[1] vom Bäcker mit Salat, Tomaten und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

Cheeseburger 27.5
Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Sesam-Bun[1] 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[1] 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-Bun[1] vom Bäcker mit Spiegelei, Speck, Tomaten, Salatblatt und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

Vegi-Burger 26.5

Hausgemachtes Gemüseschnitzel im Mais-Bun[1] vom Bäcker mit Gruyère, Tomaten, Essiggurken und Salatblatt mit Beilage nach Wahl

Garten-Burger 27.5

Hausgemachtes Gemüseschnitzel im Mais-Bun[1] 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

Flammkuchen mit Kürbis 25.5

Lenzburger Kürbis (Familie Salm), Ziegenfrischkäse,
Birne, rote Zwiebeln, geröstete Kerne und Crème Fraîche

Flammkuchen „Waldpilze" 26.5

Pfifferlinge, Champignons, Lauch, Trauben, Preiselbeeren,
Raclettekäse und Crème Fraîche

&

Elsässer Flammkuchen 21.5

Speck, Zwiebeln, Crème Fraîche

Flammkuchen „Füür & 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

Restaurant s'Bärli in Lenzburg

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „al Pedro“ 26.–
Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Balsamico,
Parmesanspäne, Mozzarella, Crème Fraîche

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 26.5
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 und Bianchi Zufikon.

Herkunft Eier

Wir verarbeiten Eier von glücklichen Lenzburger Freilauf-Hennen (Myrtha Dössegger, Wildenstein).

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. MwSt.
Wir akzeptieren CHF in Bar, Karten, Lunch Check & Bitcoin.