



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 Kürbis-Suppe</b> 	11.5	19.5

Crèmiges Süppchen vom Lenzburger Kürbis  
garniert mit Kürbiskernöl und einem Sahnehäubchen,  
dazu servieren wir Kürbis-Crostini aus dem Ofen  
(Kürbis von der Familie Salm, Lenzburg)

<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 
- & Kürbiskernöl Dressing 

\* 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 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  & Kürbiskernöl Dressing 

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






Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# SAISON-KÜCHE

**Herbstliche Bowl**  28.5

Würfel vom Lenzburger Kürbis (Familie Salm, Wildistein), Blumenkohl und Birne warm serviert aus dem Ofen, geröstete Kichererbsen und Rotkohl an einem Kürbiskernöl Dressing, dazu Pita-Brötli mit Süsskartoffel Hummus gefüllt



**Herbstsalat mit Crostini**  27.5


Bunte Blattsalate vom Schwiizer Feld mit gebratenen Pfifferlingen, Ziegenfrischkäse, gerösteten Kürbiskernen und Würfel vom Lenzburger Kürbis (Familie Salm, Wildistein) an Kürbiskernöl Dressing, dazu Kürbis-Crostini aus dem Ofen



**Hausgemachter Hirschpfeffer** 35.5

Zart geschmortes Ragout vom Schwiizer Hirsch aus der Wildmanufaktur Dürrenäsch, dazu selber gmachti Eierspätzli, Rotkraut, karamellierte Marroni, Rosenkohl und herbstliche Birne mit Preiselbeeren gefüllt



**Vegetarischer Herbst-Teller**  30.5

Hausgemachte Eierspätzli an einer Preiselbeer-Rahmsauce mit karamellisierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl 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.

<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


**Flammkuchen „Eierschwämmli“**  26.-  
Pfifferlinge, Lauch, Trauben, Petersilie und Crème Fraîche



**Flammkuchen „Kürbis“**  25.5  
Würfel vom Lenzburger Kürbis, Ziegenfrischkäse, Birne, rote Zwiebeln, geröstete Kürbiskerne und Crème Fraîche




**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





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** 27.-

Poulet, Karotten, Lauch, Curry, Käse, Crème Fraîche

**Flammkuchen „Bärenschmaus“** 27.-

Norweger Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern,  
Käse, Crème Fraîche








Restaurant s'Äarli 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.

