



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

MITTAGESSEN

Montag bis Freitag
von 11.30 – 13.30 Uhr



Jedes Gericht wird begleitet von
einer Vorspeise nach Wahl
und dem Tagesdessert





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

VORSPEISEN

** Die Vorspeisen sind nur in Kombination mit einem Hauptgericht erhältlich*

Aus der Salatschüssel

Blattsalate mit Rüeбли, Salatgurken, Radiesli und Croûtons an unserem hausgemachten Bärli-Dressing

Aus dem Suppentopf

Crèmiges Gemüse-Süppchen



MENÜ FLEISCH

Bärli Cheeseburger 26.5

Hausgemachte Burger vom Schwiizer Rind im Sesambrötli vom Bäcker mit Greyerzer, Essiggurke, Salat, Tomate und Cocktailsauce, dazu Pommes Frites oder gemischter Salat

serviert mit einer Vorspeise nach Wahl und dem Tagesdessert



MENÜ VEGI

Spaghetti „Primavera“ 24.5

Spaghetti mit Spargel, Jungspinat, Broccoli und Cherry-Tomätli mit Parmesanspänen garniert

serviert mit einer Vorspeise nach Wahl und dem Tagesdessert






Restaurant s'Bärli in Lenzburg

AUS DER SALATKÜCHE

serviert mit einer Suppe als Vorspeise und dem Tagesdessert

Falafel Bowl  26.5

Falafel natur & Falafel mit Randen, Salatgurken, Spinat, Mais, Rüebl, Peperoni, Cherry-Tomätli und Radiesli an unserer hausgemachten Feigen-Honig Vinaigrette dazu servieren wir Joghurt mit Kräutern zum Dippen

Kunterbunte Salatschüssel  25.5


Blattsalat-Variation vom Schwiizer Fäld mit Peperoni, Oliven, Gurken, getrockneten Tomaten, fermentierten Zwiebeln, Rucola und gerösteten Pinienkernen


„Buurehof“ Salat 26.5

Blattsalate vom Schwiizer Fäld mit fein geschnittenem Bündnerfleisch, Streifen von Greyerzer Käse, Rüebl und gekochtem Ei von den Wildsteiner Freilauf-Hühnern

**Unsere hausgemachten
Salatdressings**

& Bärli-Dressing 

& Feigen-Honig Vinaigrette 

& Balsamico 






Restaurant s'Bärli in Lenzburg

AUS DEM STEINOFEN

serviert mit einer Vorspeise nach Wahl sowie dem Tagesdessert

Flammkuchen „Verdura“  25.5


Tomaten, Lauch, Champignons, Peperoni,
Käse, Crème Fraîche

Flammkuchen „Grandmère“ 26.-

Speck, Lauch, Champignons, Käse, Crème Fraîche

Flammkuchen „Genovese“ 26.5

Hinterschinken, Oliven, Basilikum-Pesto, Tomaten,
Mozzarella und Crème Fraîche

Flammkuchen „al Pedro“  26.-


Oliven, Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Balsamico,
Parmesanspäne, Mozzarella und Crème Fraîche

Flammizza „Prosciutto & Funghi“ 25.5

Hinterschinken, Champignons,
Mozzarella und Tomatensauce

VOM BACKBLECH

serviert mit der Suppe als Vorspeise und dem Tagesdessert

Quiche mit Marktsalat  23.5

Herzhafter Kuchen mit Spinat und Ricotta
im Ofen mit unserer Haus-Käsemischung überbacken,
begleitet von einem bunt gemischtem Salat vom Markt





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

AUS DEM SCHLARAFFENLAND

Tagesdessert

Unser Service-Team informiert Sie gerne über das aktuelle Tagesdessert, welches in jedem Menu inbegriffen ist


Warmes Schoggichüechli 14.5














Hausgemachtes Schoggichüechli mit flüssigem Kern, serviert frisch aus dem Ofen mit Vanille-Glacé und Rahm

Kuchen & Torten

Gerne informiert Sie das Service-Personal über das täglich wechselnde Sortiment selbst gebackener Kuchen und Torten.

GELATI

**Feine Glacé aus frischer Vollmilch
in diesen Sorten:** 

- | | | | |
|---|---|---|--|
|  Vanille-Bourbon |  Haselnuss |  Limetten-Sorbet |  |
|  Chocolate Chips |  Kokosnuss |  Erdbeer-Sorbet |  |
|  Mocca Arabica |  Stracciatella |  Mango-Sorbet |  |
|  Alpen-Caramel | | | |
| | | 1 Kugel | 4.- |
| serviert mit Schlagrahm + 1.5 | | 2 Kugeln | 7.- |
| serviert mit warmer Schoggisauce + 1.5 | | 3 Kugeln | 10.- |





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.

