

..... IIII

Restaurant s'Bärli in Lenzburg

KLEINE LECKERBISSEN



..... IIII



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SUPPENTOPF

	VSP	HG
Tagessuppe 	9.5	17.5

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

SALATSCHÜSSEL



	VSP	HG
Bunter Blattsalat 	9.5	


Bouquet von verschiedenen marktfrischen Blattsalaten

Gemischter Salat vom Markt 	10.5
---	------

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

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

⌘ Bärli-Dressing  ⌘ Feigen-Honig Vinaigrette 

⌘ Balsamico 








Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SALATKREATIONEN

	VSP	HG
Schäfersalat 	14.-	25.-
Verschiedene Blattsalate mit Fetakäse, Oliven, Gurken, Cherry-Tomaten, Peperoni und fermentierten Zwiebeln		
Kunterbunte Salatschüssel 	14.5	25.5
Potpourri von Blattsalaten mit Oliven, Peperoni, Gurken, getrockneten Tomaten, fermentierten Zwiebeln, Rucola und gerösteten Pinienkernen		
„Buurehof“ Salat	15.5	26.5
Blattsalat-Bouquet mit fein geschnittenem Schweizer Bündnerfleisch, Streifen von Greyerzer Käse, Rüebl  & gekochtem Ei von den Wildsteinern Freilauf-Hühnern		
Salat „s'Bärli“	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





Restaurant s'Äärli in Lenzburg

FLAMMKUCHEN



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





Restaurant s'Äärli in Lenzburg

FLAMMKUCHEN



Flammkuchen „Sombrero“ 26.5

Chorizo, Peperoni, Mais, Peperoncini,
Käse, Crème Fraîche

Flammkuchen „Genovese“ 26.5

Vorderschinken, 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

Vorderschinken, Speck, Zwiebeln, Gorgonzola,
Käse, Crème Fraîche

Poulet-Curry Flammkuchen 27.-

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

Flammkuchen „Bärenschaus“ 27.-



Norweger Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern,
Käse, Crème Fraîche






Restaurant s'Barli in Lenzburg

FLAMMIZZA

- | | |
|---|------|
| Flammizza „Margherita“  | 20.5 |
| Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano | |
| Flammizza „Prosciutto & Funghi“ | 25.5 |
| Vorderschinken, 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 | |

VOM BACKBLECH

- | | |
|--|------|
| Vegetarische Quiche  | 23.5 |
| Herzhafter Kuchen nach Tagesangebot
serviert mit einem bunt gemischten Salat vom Markt | |





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 verwenden ausschliesslich Schweizer Freiland Eier vom Wildenstein in Lenzburg.

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 und Flammzitze 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.

