

Lieber Bärli-Gast

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns einkehren!

Unser Ziel ist es, Sie mit leckeren und stets frisch zubereiteten Speisen und Getränken zu verwöhnen.

Wo immer möglich berücksichtigen wir lokale Hersteller, die uns mit saisonalen Produkten aus der umliegenden Region beliefern - ganz nach unserem Motto:

„lecker, frisch, saisonal und regional“

Falls nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Eier aus artgerechter Haltung.

Einige Früchte und Gemüse sind uns über die Jahre jedoch dermassen ans Herz gewachsen, dass wir darauf nicht verzichten möchten. So wollen wir Ihnen zum Beispiel unsere frisch gepressten Saft-Vitaminbomben auf keinen Fall vorenthalten, obwohl Orange & Co. keine heimischen Produkte sind.

Um Sie immer wieder überraschen zu können, werden wir unser Angebot regelmässig mit saisonalen Kreationen - passend zur jeweiligen Jahreszeit - ergänzen.

Zudem bieten wir Ihnen eine **durchgehend warme Küche an**, bitte beachten Sie jedoch, dass einige Speisen auf dieser Karte nur abends von 18.00 bis 22.00 Uhr serviert werden.

Geniessen Sie ihre Zeit bei uns, wir wünschen Ihnen „en Guete“!

Danke für Ihren Besuch, wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Bärli-Team

SUPPE



	Vorspeise	Hauptspeise
Tagessuppe - «es het solangs het»	7.5	11.5
Tomatencrème-Suppe mit Croûtons 	8.5	12.5

SALATE

ALS VORSPEISE

Bunter Blattsalat  	8.5
Gemischter Marktsalat  	9.5



Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Salatsaucen:

- Bärli-Sauce 
- Feigen-Honig Vinaigrette 
- Italian-Dressing  
- Balsamico-Dressing  

WÄHRSCHAFT KLASSIKER

Wurst Salat	18.5
Schweizer Cervelat fein geschnitten und reich garniert auf einem Blattsalatbouquet angerichtet	
Wurst-Käse Salat	21.5
Schweizer Cervelat fein geschnitten mit geraffeltem Käse-Mix, reich garniert auf einem Blattsalatbouquet angerichtet	
Poulet-Curry Salat	25.5
CH Poulet-Geschnetzeltes an einer feinen Curry-Sauce, mit frischen Früchten garniert und auf Blattsalaten angerichtet	

 Vegetarisches Gericht

  als Veganes Gericht erhältlich, mehr dazu finden Sie in unserer Spezial-Rubrik VEGANE SPEISEN in der Angebotskarte

alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SALATKREATIONEN

Unsere grossen, reichhaltigen Salatkreationen sind stets knackig und marktfrisch für Sie zubereitet. Geniessen Sie die gesunde, bunte Rohkost als vollwertige Mahlzeit.

Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Salatsaucen:

- Bärlisauce 🍌

- Italian-Dressing 🍌🍌

- Feigen-Honig Vinaigrette 🍌

- Balsamico-Dressing 🍌🍌

	Vorspeise	Hauptgang
Schäfersalat 🍌 Verschiedene Blattsalate mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	14.5	19.5
Salat „Chrut & Rüebli“ 🍌 Blattsalat-Variation mit Rüebli, Äpfeln, Champignons, Baumnüssen und Parmesanspänen	14.5	19.5
Caesar Salad Eisbergsalat mit knusprig gebratenen Speckwürfeli, Parmesanspänen und Croûtons	15.5	20.5
Salat „Mediterran“ 🍌🍌 Bunte Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Oliven, Peperoni, Gurken, Rucola und Pinienkernen	15.5	21.5
„Buurehof“ Salat Blattsalat-Variation mit Bündnerfleisch, Greyezer Käse, Rüebli und hartgekochtem Ei	16.5	23.5
Salat „s'Bärli“ Blattsalat-Bouquet mit Rauchlachsstreifen, Baumnüssen, Cherrytomaten und Croûtons	16.5	23.5
Salatteller mit Pouletstreifen Bunt gemischter Salat mit warmen, knusprig gebratenen CH Pouletbrust-Streifen serviert	18.5	25.5







🍌 Vegetarisches Gericht

🍌🍌 als Veganes Gericht erhältlich, mehr dazu finden Sie in unserer Spezial-Rubrik VEGANE SPEISEN in der Angebotskarte


alle Preise in CHF inkl. MwSt.

FLAMMKUCHEN

Der Flammkuchen ist eine Spezialität aus dem Elsass. Der sehr dünne Boden aus Brotteig wird individuell belegt und bei sehr starker Hitze gebacken. Früher wurde der Fladen dazu benutzt, die optimale Backtemperatur im Ofen für das Brot zu ermitteln. Je nach Backzeit des Teigbodens musste mit dem Einschliessen des Brotes gewartet oder nochmals nachgeheizt werden. Dieser Zweck verlieh dem Flammkuchen dann auch seinen Namen, der daher kommt, dass die Flammen im Ofen noch nicht vollständig ausgelodert waren, wenn er eingeschoben wurde.



Elsässer Flammkuchen	18.5
Speck, Zwiebeln, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Füür ond Flamme“  	19.–
Peperoncini, Knoblauch, Käsemix, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Verdura“  	20.5
Tomaten, Lauch, Champignons, Peperoni, Käsemix, Crème Fraîche	
Raclette Flammkuchen 	20.5
Raclettekäse, Kartoffeln, Essiggurken, Paprika, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Popeye“ 	20.5
Spinat, gehacktes Ei, Zwiebeln, Käsemix, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Grandmère“	21.–
Speck, Lauch, Käsemix, Champignons, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Hawaii“	21.–
Vorderschinken, frische Ananas, Käsemix, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Sombrero“	21.5
Chorizo, Peperoni, Mais, Peperoncini, Käsemix, Crème Fraîche	

 Vegetarisches Gericht


 als Veganes Gericht erhältlich, mehr dazu finden Sie in unserer Spezial-Rubrik VEGANE SPEISEN in der Angebotskarte


alle Preise in CHF inkl. MwSt.

FLAMMKUCHEN

Gorgonzola Flammkuchen	21.5
Vorderschinken, Speck, Zwiebeln, Gorgonzola, Käsemix, Crème Fraîche	
Flammkuchen „al Pedro“ 	22.–
Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Balsamico, Parmesanspäne, Mozzarella, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Española“	22.–
Chorizo, getrocknete Tomaten, Peperoni, Oliven, Käsemix, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Sizilia“ 	22.5
Pesto, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Mozzarella, Crème Fraîche	
Poulet-Curry Flammkuchen	22.5
Poulet, Karotten, Lauch, Curry, Käsemix, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Genovese“	22.5
Vorderschinken, Oliven, Tomaten, Basilikumpesto, Mozzarella, Crème Fraîche	
Italiano Flammkuchen	23.–
Rohschinken, Tomaten, Rucola, Mozzarella, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Bärenschaus“	23.5
Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern, Käsemix, Crème Fraîche	

Hinweis: Alle Flammkuchen sind auch als kleine Portion für CHF 2.- weniger erhältlich.

 Vegetarisches Gericht

 als Veganes Gericht erhältlich, mehr dazu finden Sie in unserer Spezial-Rubrik VEGANE SPEISEN in der Angebotskarte

alle Preise in CHF inkl. MwSt.

FLAMMIZZA


Wir belegen den sehr dünnen Boden des Flammkuchens mit Tomatensauce und diversen anderen Zutaten - Flammizza ist eine Pizza mit sehr dünnem Teigboden.

Pizza ist ein vor dem Backen würzig belegtes Fladenbrot aus Hefeteig. Die italienische Art des Flammkuchens wurde dazu verwendet, die ideale Ofentemperatur für das Brotbacken zu ermitteln. Die Vorfahren der Pizza werden bis ins 2. Jahrtausend v. Chr. nachgewiesen. Die heute bekannte Form soll 1889 von einem Bäcker in Neapel erfunden worden sein, der die Aufgabe hatte, dem König eine Pizza zu servieren. Belegt hat er sie in den Nationalfarben von Italien: grünes Basilikum, weisser Mozzarella und rote Tomaten, gewidmet seiner Frau „Margherita“.

Flammizza „Margherita“ 	18.–
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano	
Flammizza „Prosciutto e Funghi“	19.5
Vorderschinken, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella	
Flammizza „Formaggio“ 	21.–
Gorgonzola, Rucola, Oliven, Käsemix, Tomatensauce, Mozzarella	
Flammizza „Mexicana“	21.5
Chorizo, Peperoni, Mais, Chili, Tomatensauce, Mozzarella	
Flammizza „Rustico“	22.5
Rohschinken, Tomaten, Oliven, Rucola, Tomatensauce, Mozzarella	
Flammizza „Basilico“	22.5
Basilikumpesto, Speck, Cherrytomaten, Tomatensauce, Mozzarella	

Hinweis: Alle Flammizze sind auch als kleine Portion für CHF 2.- weniger erhältlich.

 Vegetarisches Gericht

 als Veganes Gericht erhältlich, mehr dazu finden Sie in unserer Spezial-Rubrik VEGANE SPEISEN in der Angebotskarte



alle Preise in CHF inkl. MwSt.

PASTA


* Die Pasta servieren wir Ihnen zwischen 18.00 und 22.00 Uhr

Mit hoher Wahrscheinlichkeit wurden Verfahren zur Nudelherstellung sowie Nudelgerichte an mehreren Orten unabhängig voneinander entwickelt. Die frühesten Hinweise auf deren Herstellung stammen aus Ostasien, wo bei Ausgrabungen 4000 Jahre alte Nudeln aus Rispen- und Kolbenhirse gefunden wurden. Erzählt wird, dass Marco Polo die Nudeln aus China nach Italien mitgebracht habe. Allerdings belegen Funde aus der griechischen Antike die Nudelherstellung bereits zu dieser Zeit.

Fest steht, dass die Pasta heute als italienische Spezialität aus Hartweizengriess, Salz und Wasser auf der ganzen Welt geliebt wird. Bei uns geniessen Sie die Pasta in Form von langen dünnen Schnürchen - so die freie Übersetzung der «Spaghetti».

Spaghetti al`Arrabiata 	18.5
Tomatensauce, Peperoncini, Knoblauch und Zwiebeln	
Spaghetti „Balearia“ 	19.5
Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, italienische Kräuter und Olivenöl	
Spaghetti Carbonara	22.5
Speck, Ei, Rahm, Parmigiano, Zwiebeln	
Spaghetti „Kanada“	23.5
Rauchlachs-Streifen, Kapern, Zwieben, Rahm und Dill	
Spaghetti „del Pollo“	24.5
Gebratene CH Pouletbrust, Spiegelei und italienische Gewürze an einer feinen Rahmsauce	

 Vegetarisches Gericht

 als Veganes Gericht erhältlich, mehr dazu finden Sie in unserer Spezial-Rubrik VEGANE SPEISEN in der Angebotskarte

alle Preise in CHF inkl. MwSt.

BURGER

** Die Burger servieren wir Ihnen zwischen 18.00 und 22.00 Uhr*

Unsere Burger sind zu 100% selbst gemacht mit bestem Schweizer Fleisch. Serviert werden die Burger entweder mit Pommes Frites oder buntem Marktsalat als Beilage. Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack:

hausgemachte Saucen

Tartar, Curry-Mango, Inferno

klassische Saucen

Ketchup, Mayonnaise, Cocktail

Beilagen

Pommes Frites oder bunter Marktsalat

Hamburger 21.5

CH Rindsburger serviert im Sesam-Bun mit Salat, Tomaten und Essiggurken
Sauce im Burger und Beilage nach Ihrer Wahl

Vegi-Burger  23.5

Hausgemachtes Gemüseschnitzel serviert im Pesto-Bun mit Gruyere, Tomaten, Essiggurken und Salat
Sauce im Burger und Beilage nach Ihrer Wahl

Cheeseburger 23.5

CH Rindsburger serviert im Sesam-Bun mit Gruyere, Salat, Tomaten und Essiggurken
Sauce im Burger und Beilage nach Ihrer Wahl

Fürwehr-Burger 24.5

CH Rindsburger serviert im Chilli-Bun mit Gruyere, Peperoni, Peperoncini, Salat, Tomaten und Essiggurken
Sauce im Burger und Beilage nach Ihrer Wahl

Alpen-Burger 26.5

CH Rindsburger serviert im Speck-Brötli aus Lenzburg mit Raclettekäse, Zwiebeln, Tomaten, Salat und Essiggurken
Sauce im Burger und Beilage nach Ihrer Wahl

American-Burger 26.5

CH Rindsburger serviert im Sesam-Bun mit Speck, Spiegelei, Tomaten, Salat und Essiggurken
Sauce im Burger und Beilage nach Ihrer Wahl

Italo-Burger 28.5

CH Pouletschnitzel serviert im Pesto-Bun mit Rohschinken, Mozzarella, Rucola, Tomaten und Essiggurken
Sauce im Burger und Beilage nach Ihrer Wahl

QUICHE

Der herz hafte salzige Kuchen ist allgemein als französische Spezialität bekannt und geliebt. Ursprünglich kommen die Quiches aber aus Deutschland, Altdeutsch genannt «Küechen». Die Franzosen verwandelten den unbekannt en Umlaut, und die «Quiche» war geboren.

Täglich backen wir die französische Spezialität frisch für Sie. Die reichhaltigen Kuchenfüllungen variieren je nach Saison, mit Fleisch oder vegetarisch - „es het solangs het“.

Quiche Stück	8.5
Quiche serviert mit knackig buntem Marktsalat	18.5

Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Salatsaucen:

- Bärl i-Sauce 🍌
- Feigen-Honig Vinaigrette 🍌
- Italian-Dressing 🍌🍌
- Balsamico-Dressing 🍌🍌

FÜR DIE „KLEINEN BÄREN“

** servieren wir Ihnen zwischen 18.00 und 22.00 Uhr
Als „kleiner Bär“ zählen bei uns Kinder bis 12 Jahre*

Kinder-Flammkuchen „Pezzi“ Vorderschinken, Käsemix, Crème Fraîche	9.–
Kinder-Flammizza „Orsolina“ 🍌🍌 Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	8.–
Spaghetti „Spiderman“ 🍌🍌 Spaghetti mit Tomatensauce	8.5
Kinderteller Chicken Nuggets (6 Stk.) mit Pommes Frites	11.5

🍌 Vegetarisches Gericht


🍌🍌 als Veganes Gericht erhältlich, mehr dazu finden Sie in unserer Spezial-Rubrik VEGANE SPEISEN in der Angebotskarte

alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SÜSSIGKEITEN

SÜSSE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „Apfel & Zimt“  11.–
belegt mit Apfel und Zimt, Rohrzucker und Crème Fraîche

Flammkuchen „Banane & Nutella“  12.5
belegt mit Bananen und Nutella, Rohrzucker und Crème Fraîche

Zuschlag Rahm + 1.–

Zuschlag pro Kugel Glacé + 4.–

FRISCH AUS DEM OFEN

Warmes Schoggichüechli  14.–
Hausgemachtes Schoggichüechli mit flüssigem Kern, serviert frisch aus dem Ofen mit Vanilleglacé

GEBÄCK

Wir backen täglich süsse Leckereien und Kuchen mit viel Leidenschaft und Freude.
Das aktuelle Tagesangebot sowie die Preise sehen Sie in unserer Vitrine - „es het solangs het“.

- Apfelkuchen
- Linzertörtchen
- Frischkäse-Mango Torte
- Schokoladentorte
- Aargauer Rüeblitorte
- u.v.m. je nach Tagesangebot und Saison

GELATERIA

Unsere Glacés werden zu 100% aus frischer Vollmilch hergestellt. Hochwertige Frucht­pürées verleihen dem Eis seinen authentischen Geschmack und die einzigartige Konsistenz. In den Pürées werden ausschliesslich frische Früchte verarbeitet - somit kann auf das Beifügen von Aromen und Farbstoffen verzichtet werden.

GLACÉ-SORTEN

- | | | |
|-----------------|-----------------------------|------|
| • Vanille | 1 Kugel | 4.- |
| • Schokolade | 2 Kugeln | 7.- |
| • Erdbeer | 3 Kugeln | 10.- |
| • Sorbet Citron | | |
| • Espresso | Zuschlag Rahm + 1.- | |
| • Haselnuss | Zuschlag Schoggisauce + 1.- | |
| • Caramel | | |
| • Banane | | |
| • Kokos | | |

UNSERE FRAPPÉS




- | | |
|--|-----|
| Frappé | 9.- |
| 2 Kugeln Eis nach Ihrer Wahl, aufgeschäumt mit Vollmilch | |

COUPES

Eiskaffee	9.5
2 Kugeln Espresso-Eis, garniert mit Rahm auf Wunsch serviert mit Baileys, Amaretto oder Kirsch, Zuschlag + 2.-	
Coupe „Colonel“	10.5
2 Kugeln Sorbet Citron mit einem Schuss Vodka, garniert mit Rahm	
Coupe Dänemark	12.–
3 Kugeln Vanille-Eis mit Rahm und warmer Schokoladensauce garniert	
Coupe „Schoggibanane“	12.5
2 Kugeln Bananen-Eis, 1 Kugel Schoggi-Glacé, garniert mit Banane, Schoggisauce und Rahm	
Coupe „Raffaello“	12.5
2 Kugeln Kokos-Eis, 1 Kugel Vanille-Eis mit Raffaello und Rahm garniert	
Coupe „Ciotto“	12.5
2 Kugeln Haselnuss-Glacé, 1 Kugel Vanille-Eis garniert mit Ciotto und Rahm	
Coupe „Caramelito“	12.5
2 Kugeln Caramel-Eis, 1 Kugel Vanille-Glacé mit Nideltäfelchen und Rahm garniert	
Banana-Split	13.5
3 Kugeln Vanille-Glacé mit Bananen, Rahm und warmer Schokoladensauce serviert	
Kindercoupe „Bärli“	5.5
1 Kugel Glacé nach Wahl mit Gummibärli, Smarties und Rahm serviert	

VEGANE SPEISEN

VEGANE HAUPTSPEISEN

Vegane Flammizza „Margherita“ 	19.5
Tomatensauce, veganer Reibkäse, Basilikum, Oregano	
Spaghetti al` Arrabiata 	18.5
Tomatensauce, Peperoncini, Knoblauch und Zwiebeln	
Spaghetti „Balearia“ 	19.5
Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, italienische Kräuter und Olivenöl	


VEGANE SÜSSIGKEITEN

Vegane Flammkuchen „Apfel & Zimt“ 	12.5
belegt mit Apfel und Zimt, Rohrzucker und Crème Fraîche auf Soja-Basis	

UNSERE VEGANEN GLACÉ-SORTEN

• Vanille 	1 Kugel	4.–
• Sorbet Citron 	2 Kugeln	7.–
• Erdbeer 	3 Kugeln	10.–

 Vegetarisches Gericht

 als Veganes Gericht erhältlich, mehr dazu finden Sie in unserer Spezial-Rubrik VEGANE SPEISEN in der Angebotskarte

alle Preise in CHF inkl. MwSt.

KONTAKT

am Tresen
telefonisch
e-Mail
Homepage

fragen Sie direkt das Bärli-Team
+41 (0)62 891 28 68
mail@sBaerli.ch
www.sBaerli.ch

RESERVATIONEN

Sie möchten bei uns zu Mittag essen oder planen ein Abendessen unter Freunden?
Gerne nehmen wir Ihre Reservation entgegen.

GRUPPENANLÄSSE

Für Gruppenanlässe ab 10 Personen stellen wir Ihnen ein Angebot ganz nach Ihrem Gusto zusammen.
Fragen Sie uns, wir unterstützen Sie gerne in der Planung - fast alles ist möglich!

LOB & KRITIK

Falls Ihnen in unserem Angebot etwas fehlt, Sie Kritik oder Anregungen für uns haben, erreichen Sie uns jederzeit über oben genannten Kontakt.

BEZAHLUNG

Wir akzeptieren Maestro, Visa, MasterCard und American Express. Bargeld nehmen wir nur in CHF entgegen.

DEKLARATION

Wo wir es nicht explizit anders erwähnen, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Eier.

ALKOHOLAUSSCHANK

Kein Alkohol an unter 16-jährige (Bier, Wein, vergorene Säfte)
Kein Alkohol an unter 18-jährige (Spirituosen, Alcopops)