

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. definitiv 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**, sämtliche Speisen auf dieser Karte servieren wir Ihnen von Montag - Samstag bis 23.00 Uhr.
Am Sonntag ist die Küche bis 17.30 Uhr besetzt.

Geniessen Sie ihre Zeit bei uns, wir wünschen Ihnen „en Guete“!
Wir danken für Ihren Besuch und hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüssen zu dürfen.

Ihr Bärli-Team

SALATE

ALS VORSPEISE

Bunter Blattsalat	🌱🌱	8.5
Gemischter Marktsalat	🌱🌱	9.5

Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Salatsaucen:

- Bärli-Dressing 🌱
- 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	

🌱 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.

SALATE

Unsere gossen, 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:

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

SALATKREATIONEN

	Vorspeise	Hauptgang
Schäfersalat 	14.5	18.5
Bunte Blattsalate mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Zwiebeln		
Salat „Chrut & Rüebli“ 	14.5	19.5
Blattsalat-Variation mit Rüebli, frischen Champignons, Baumnüssen, Parmesanspänen und Croûtons		
Salat „Mediterran“  	15.5	21.5
Bunte Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Oliven, Peperoni, Gurken, Rucola und Pinienkernen		
„Buurehof“ Salat	16.5	23.5
Gemischte Blattsalate mit Bündnerfleisch, Greyezer Käse, Rüebli und hartgekochtem Ei		
Salat „s'Bärli“	16.5	23.5
Blattsalat-Bouquet mit Rauchlachsstreifen, Baumnüssen, Cherrytomaten und Croûtons		



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 benützt, um 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 „Grandmère“	21.–
Speck, Lauch, Käsemix, Champignons, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Hawaii“	21.–
Vorderschinken, frische Ananas, Käsemix, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Sombbrero“	21.5
Chorizo, Peperoni, Mais, Peperoncini, Käsemix, Crème Fraîche	
Gorgonzola Flammkuchen	21.5
Gorgonzola, Vorderschinken, Speck, Zwiebeln, Käsemix, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Española“	22.–
Chorizo, getrocknete Tomaten, Peperoni, Oliven, Käsemix, Crème Fraîche	

Hinweis: 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.

FLAMMKUCHEN

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	

FLAMMIZZA


Haben Sie unsere Flammizza schon probiert? Flammkuchen belegt wie Pizza, mit Tomatensauce anstelle von Crème Fraîche:

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	

SANDWICHES

Wir servieren Ihnen unsere Sandwiches im knusprigen Ciabatta-Brötli, warm und frisch aus dem Ofen

WARME CIABATTA-SANDWICHES







Ciabatta „Tomate-Mozzarella“ 	9.5
Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto	
Ciabatta „Schinken“	10.5
Vorderschinken, Tomaten, Essiggurken, Salat	
Ciabatta „Prosciutto Crudo“	11.5
Rohschinken, Parmesanspäne, Tomaten, Rucola	

QUICHE



Täglich backen wir die französische Spezialität frisch für Sie. Die herzhaften Kuchenfüllungen variieren je nach Saison, das Tagesangebot sehen Sie in der Vitrine - „es het solangs het“.

Quiche Stück	8.5
Quiche serviert mit buntem Marktsalat	18.5

Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Salatsaucen:

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

 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.

ZMORGE

„Man soll frühstücken wie ein Kaiser, ...“
sagt eine Ernährungstheorie. Dies ist bei uns von Montag bis
Samstag zwischen 08.00 - 10.30 Uhr möglich.

Kleines Zmorge  9.5

1 Gipfeli, 1 Stück Brot, Konfitüre und Honig, Butter und Nutella
inklusive 1 Heissgetränk nach Ihrer Wahl

Grosses Zmorge 15.5

1 Gipfeli, 2 Stücke Brot, Konfitüre und Honig, Butter und Nutella
Käse- und Fleischplättli (Käse, Vorderschinken und Salami)
inklusive 1 Heissgetränk nach Ihrer Wahl

BRUNCH

Am Sonntag sowie an Feiertagen können Sie ausgiebig nach Lust und
Laune an unserem Zmorgebuffet schlemmen:

Hausgemachter Zopf, diverse Brötli, Gipfeli, verschiedene Hart- und
Weichkäse, Fleischplatte mit Charcuterie, 3-Minuten Eier, Rührei,
gebratener Speck, Pancakes mit Ahornsirup, Rösti, Cerealien,
Joghurt, Birchermüesli, frische Früchte, Brotaufstriche, verschiedene
Fruchtsäfte, Mineralwasser sowie 2 warme Getränke nach Wahl
lassen keine Wünsche offen.

Auch Langschläfer kommen bei uns nicht zu spät!

Jeden Sonntag und an Feiertagen von 10.00 - 13.00 Uhr

Erwachsene 28.–

Kinder von 6 bis 12 Jahren 15.–



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.

FÜR DIE „KLEINEN BÄREN“

Hinweis:



Als „kleiner Bär“ zählen bei uns Kinder bis 12 Jahre


Kinder-Flammizza „Orsolina“   8.–
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

Kinder-Flammkuchen „Pezzi“ 9.–
Vorderschinken, Käsemix, Crème Fraîche

SÜSSIGKEITEN

FLAMMKUCHEN SÜSS

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.–

GEBÄCK

Wir backen täglich süsse Leckereien und Kuchen mit viel Leidenschaft und Freude, inspiriert von der jeweiligen Jahreszeit.

Das Tagesangebot sowie die Preise sehen Sie in unserer Vitrine - „es het solangs het“.

 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.

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

- Vanille 
- Schokolade
- Erdbeer 
- Sorbet Citron 
- Espresso
- Haselnuss
- Caramel
- Banane
- Kokos

1 Kugel	4.–
2 Kugeln	7.–
3 Kugeln	10.–

Zuschlag Rahm + 1.–

Zuschlag Schoggisauce + 1.–

FRAPPÉS

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



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.

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 Bananen, 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	
Kindercoupe „Bärli“	5.5
1 Kugel Glacé nach Wahl mit Gummibärli, Smarties und Rahm serviert	

VEGANE SPEISEN

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat **00** 8.5

Gemischter Marktsalat **00** 9.5

Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Salatsaucen:

- Italian-Dressing **00** - Balsamico-Dressing **00**

HAUPTSPEISEN & DESSERT

Salat „Mediterran“ **00** 21.5

Bunte Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Oliven, Peperoni, Gurken, Rucola und Pinienkernen

Veganer Flammkuchen „Füür ond Flamme“ **00** 21.5

Peperoncini, Knoblauch, veganer Reibkäse, Crème Fraîche auf Soja-Basis

Veganer Flammkuchen „Verdura“ **00** 23.–

Tomaten, Lauch, Champignons, Peperoni, veganer Reibkäse, Crème Fraîche auf Soja-Basis

Vegane Flammizza „Margherita“ **00** 19.5

Tomatensauce, veganer Reibkäse, Basilikum, Oregano

Veganer Flammkuchen „Apfel & Zimt“ **00** 11.5

belegt mit Apfel und Zimt, Rohrzucker und Crème Fraîche auf Soja-Basis

0 Vegetarisches Gericht

00 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 eine der oben genannten Kontaktmöglichkeiten.

BEZAHLUNG

Wir akzeptieren Maestro, Visa, MasterCard und American Express. Bargeld nur in Schweizer Franken.

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)