

Weihnachtszauber im Hotel Bären

Adventsmenüs 2018 - ab 6 Personen

Adventsmenü I

Winterlicher Blattsalat
mit Trauben, Nüssen und Feigensenfdressing

Rindschmorbraten an Barolojus
mit Kartoffelstock und glaciertem Wintergemüse

Lebkuchenmousse mit eingelegten Zwetschgen

Menü CHF 56.00, inkl. Getränkepauschale CHF 85.00

Adventsmenü II

Suhrer Nüsslisalat mit Ei, Speck & Ruchbrotdcroûtons

Weisse Currysuppe mit Knusper

Grilliertes Rindsentrecôte an Café de Paris-Sauce mit
hausgemachtem Kartoffelgratin und Marktgemüse

Schokoladentarte mit Himbeeren und Blutorangensorbet

4-Gang Menü CHF 79.00, inkl. Getränkepauschale CHF 108.00

Menü ohne Suppe CHF 72.00, inkl. Getränkepauschale CHF 101.00

Getränkepauschale, CHF 29.00

Colle dei Tigli IGT, Cantine Lenotti 75cl
Chardonnay delle Venezie, Cantine Lenotti 75cl
SUD Primitivo Merlot Tarantino IGP 75cl
SUD Negroamaro Salento IGP 75cl
Mineralwasser, Kaffee und Tee

Die Getränkepauschale ist als Begleitung eines Weihnachtsmenüs
von der Vorspeise bis zum Kaffee berechnet.

Fondue oder unseren Tartarenhut à discrétion im Alphüttli

Geniessen Sie, passend zur Jahreszeit, ein rustikales Fondue
oder unseren beliebten Tartarenhut à discrétion und wir
garantieren Ihnen ein echtes Älplerfeeling in unserem
Alphüttli oder einem unserer Bankettsäle.

Willkommensapéro in unserer gemütlichen Winterlounge,
heisse Maroni, gesalzene Mandel, Sbrinzmöckli, winterliche
Rauchwurst und feinem hausgemachten Glühwein oder einen
Weisswein: Colle dei Tigli, Cantine Lenotti,
Mineralwasser & Orangensaft

Suhrer Nüsslisalat mit Ei, Speck und Ruchbrotdcroûtons

TARTARENHUT À DISCRÉTION

ausgewählte Fleischsorten, geschnittenes Bouillongemüse,
hausgemachte Saucen, Essiggemüse, Pommes Frites und Reis
Brotkorb mit einer Auswahl an verschiedenen Broten

oder

KLASSISCHES UND REICHHALTIGES «FONDUE CHINOISE» À DISCRÉTION

ausgewählte Fleischsorten, frisches saisonales Gemüse,
hausgemachte Saucen, Reis & Pommes Frites

Weihnachtliches Dessert «Bären»

CHF 85.00 mit Fondue Chinoise (3-Gang Menü inkl. Apéro)
CHF 85.00 mit Tartarenhut à discrétion (3-Gang Menü inkl. Apéro)

Unter www.baeren-suhr.ch finden Sie weitere Alternativen
für Ihre Familien oder Firmen Weihnachtsfeier.

Wir freuen uns auf Sie!





Weihnachten 24. & 25. Dezember 2018

Feiern Sie mit uns ein unvergessliches Weihnachtsfest. Erleben und geniessen Sie zu zweit, im Familienkreis oder mit Freunden unsere speziellen Menüs zur festlichsten Zeit des Jahres.

Den Zauber des Heiligen Abends geniessen Sie in unserer feierlich dekorierten Bärenstube mit einem feinen Menü oder gluschtigen à la carte Gerichten.

Das Weihnachts-Bärensteam freut sich auf Ihre Reservation unter 062 855 25 25.

Öffnungszeiten Hotel:

Das Hotel ist über die ganzen Festtage geöffnet.

Öffnungszeiten Restaurant:

Mo 24. Dezember 2018	abends geöffnet
Di 25. Dezember 2018	mittags geöffnet
Mi 26. Dezember 2018	geschlossen
Do 27. Dezember 2018	ganzer Tag geöffnet
Fr 28. Dezember 2018	ganzer Tag geöffnet
Sa 29. Dezember 2018	abends geöffnet
So 30. Dezember 2018	geschlossen
Mo 31. Dezember 2018	abends geöffnet

Vom 01. bis 06. Januar 2019 bleibt der Bären geschlossen.

Weihnachtsmenü 24. & 25. Dezember 2018

Amuse bouche

Marinierter Thunfisch
mit Meerrettich, Apfel und Nüssen

Spinatcrèmesuppe mit Speckknusper

Kalbsrücken im Blätterteig an Rotweinsauce
mit Krokettten und Gemüsebouquet

Ausgewählte Käsereise durch die Schweiz
mit hausgemachtem Fruchtebrot und verschiedenen Beilagen

Tiramisu Glacé
mit Kokosmakronen und Orangen

Gerne empfehlen wir Ihnen auch zu jedem einzelnen Gang den passenden Wein.
Für vegetarische Gäste servieren wir unser Menü auch gerne fleischlos.

3-Gang Menü CHF 82.00

4-Gang Menü CHF 92.00

Menü komplett CHF 104.00

Silvester im Bären mit Fondue Chinoise

Lassen Sie das Jahr ausklingen und geniessen Sie bei uns ein reichhaltiges «Fondue Chinoise» inklusive einem Glas Prosecco zum Apéro, Vorspeise, Dessert und allem was dazugehört.

CHF 79.00 pro Person / Reservation erforderlich

Silvester 2018 im Bärenstübli

Amuse bouche

Gebratene Entenleber
an Kirschkompott und Kürbisbrot

Marinierter Pulpo
mit Speck an Pfefferluft
mit Avocado und Zitrusfrüchten

Trüffel- Selleriesuppe
mit grilliertem Steinbutt

Praline und Filet vom Rind
an Portweinjus
mit Karotten und Vanille

Stephan's Käseüberraschung

Ananasfrühlingsrolle
mit Sesamkrokant und Mango

Gerne empfehlen wir Ihnen auch zu jedem einzelnen Gang den passenden Wein.
Für vegetarische Gäste servieren wir unser Menü auch gerne fleischlos.

3-Gang Menü CHF 89.00

4-Gang Menü CHF 99.00

Menü ohne Käse CHF 119.00

Menü komplett CHF 135.00