

Lieber Bärengast

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage und unterbreiten Ihnen gerne einige Vorschläge zur **Gestaltung** Ihres Anlasses.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine Auswahl aus unserem reichhaltigen Speiseangebot mit verschiedenen **Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten und Desserts**. Die Vorschläge verstehen sich für Anlässe ab 10 Personen.

Unsere Räumlichkeiten eignen sich für ein Essen zu zweit, oder für ein Festessen bis zu 140 Personen.

Linksmählerstübli	8 bis 18	Personen
Bärenstube	20 bis 40	Personen
Bärensaal	30 bis 80	Personen
Bärensaal mit Bühne bis	140	Personen
Kartoffelkeller	10 bis 35	Personen
Velogarten Feier im Garten	10 bis 80	Personen
Blumenzimmer	11 Zimmer bis 22	Hotelgäste

Bärensaal für Eure Hochzeit, Taufe, Geburtstagsfeier, Geschäftsanlass oder ganz einfach **feiern, tanzen und plaudern im Bärensaal an runden Tischen.**

Weinkeller aus dem Jahre 1646 mit Polenbild ist bekannt für gute Weine und gemütliche Aperitifs.

Kartoffelkeller mit seinen Spinnweben im Kerzenlicht, Lehm- und Holzboden. Urchige und originelle Gerichte.

1. Schweizer-Velogarten in unserem Naturgarten mit Quellwasser und leichten Speisen, Velopark und Spielplatz, eine Oase im Grünen.

Unser Landgasthof ist geöffnet von **Dienstag bis Sonntag** (Sonntag bis 18.00 Uhr). Das Hotel ist **7 Tage** offen.

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und freuen uns, auch spezielle Wünsche zu verwirklichen.

Freundliche Grüsse
Landgasthof Bären
Jürg Ingold

Aperitif

Früchte Bowle Lt. 36.--, Haus-Aperitif Lt. 36.--
Früchte Bowle ohne Alkohol Lt. 25.--, Früchte-Jus Lt. 17.--

Hobelkäse und Bündnerfleisch 10.50
Bauernwurst, Emmentaler und Sbrinz 8.50
Blätterteig-Gebäck 6.50

Aperitif Buffet

Crudités, Melonen, Parma, Blätterteig, Pasteten
Rauchfisch, Crevetten und div. Brote 18.--

Vorspeisen kalt

Gemischter Salat 9.50
Gartensalat mit saisonalen Beilagen 15.--
Pilze, Spargeln, Melonen, Parmaschinken
Nüssli-Salat mit Speck und Ei 13.--
Melonen mit Parmaschinken 16.--
Lachs-Variationen auf Gartensalat 18.--
Rauchfischsteller mit Meerrettich 18.--
Kaninchenterrine mit Orangenchutney 17.--

Italienisches Vorspeise-Buffet

Terrinen, Pasteten, Rauchfische, Crevetten, Gambas
Rauchlachs, Muscheln, Calamares, Thunfisch
Grilliertes Gemüse, Melonen, Parmaschinken
Salate je nach Saison 30.-- p.P.

Suppen

Kraftbrühe mit Einlagen 6.50
Saisonale hausgemachte Suppen 7.50

Vorspeisen warm

Frische Pilze auf Blätterteig 15.--
Hausgemachte Nudeln mit frischen Tomaten und Kräuter 13.--
Weißwein-Risotto und Morcheln 16.--

* * *

Forellenfilet mit Mandelreis und Weissweinjus 17.--
Salmschnitzel an Zitronenthymian 17.--
Seeteufel auf Tomatenragout 19.--
Wolfsbarsch auf Fenchel an Safranjus 19.--

* * *

Hauptgerichte

ab 10 Personen

- Kalbsmedaillons** Pilzrahmsauce, Nudeln, Gemüse 39.--
mit Morchelsauce 42.--
- Kalbsgeschnetzeltes** an Rahmsauce, Rösti, 35.--
- Saltimbocca alla Romana**, Kalbschnitzel mit Salbei, Risotto, Spinat 39.--
- Kalbsteak** vom Grill, Estragonsauce, Kartoffelgratin, Gemüse 49.--
- Kalbskarree** im Ofen, Schnittlauchsauce, Kartoffelkroketten, Gemüse 51.--
- Kalbsfilet** an Thymian, Kartoffelgratin, Gemüse 55.--
- Kalbsbraten** im Ofen glasiert, Kräuterjus, Bratkartoffeln, Gemüse 38.--
- Les trois filets variés**
Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet, Kartoffelgratin, Nudeln, Gemüse 55.--
- Roastbeef englischer Art**, Sauce béarnaise, Kartoffelgratin, Gemüse 46.--
- Rindsfilet im Ofen gebraten** an Bordeauxjus, Neue Kartoffeln, Gemüse 57.--
- Maispoularde an Honigsauce**, Nudeln, Gemüse 37.--
- Lammkarree** im Ofen gebraten, Kartoffelgratin, Gemüse 48.--
- Schweinsfilet** "Gravensteiner", Bären-Spätzli, Gemüse 36.--
- Schweinsbraten** mit Rosmarin, Pommes frites, Gemüse 32.--
- Rindsschmorbraten** in Rotwein, Kartoffelstock, Gemüse 35.--
- Beinschinken** warm geschnitten, Kartoffelgratin, Spinat, Salatbuffet, Züpfe 37.--

BERNERPLATTE

Fleischsuppe

Siedfleisch, Rippli, Zungenwurst, Speck, Schnörli und Rindszunge

Salzkartoffeln, Bohnen, Sauerkraut, Rüeblli oder Spinat 37.--

Beilagen je nach Wunsch:

Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Neue Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Pommes frites

Nudeln, Rösti, Risotto oder Reis

Menu surprise

*Gerne stellen wir Ihnen ein Gourmet Menu
nach Ihren Wünschen und Preisvorstellungen zusammen.*

Menu's ab 10 Personen

Menu 1

Fischterrine auf Salat
* * *

Kraftbrühe mit Armagnac
* * *

Seeteufel
auf Tomatenragout
* * *

Kalbskarree im Ofen
Schnittlauchsauce
Bratkartoffeln
Marktgemüse
* * *

Dessert Teller
* * *

95.--

Menu 2

Salat Variationen
mit Terrine, Mousse und Rauchfisch
* * *

Kraftbrühe mit Gemüseperlen
* * *

Wolfsbarsch an Safranjus
* * *

Rindsfilet im Ofen gebraten
an Bordeauxjus
Kartoffelgratin
Marktgemüse
* * *

Dessert Teller
* * *

110.--

Menu 3

Kaninchenterrine auf Salat
* * *

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
* * *

Salmfilet, Wolfsbarsch
und Crevetten an Weissweinjus
* * *

Kalbsfilet im Ofen
an Morchelsauce
Kartoffelstock
Marktgemüse
* * *

Dessert Teller
* * *

105.--

Menu 4

Salat Variationen
* * *

Kraftbrühe mit Sherry
* * *

St. Petersfisch mit Scampi
Pernodschaum
* * *

Roastbeef im Ofen
Sauce béarnaise
Kartoffelgratin
Marktgemüse
* * *

Dessert Teller
* * *

95.--

Menu 5

Garten-Salat mit Kräuter

Tomatencrèmesuppe

Kalbsmedaillons an
Morchelsauce
Nudeln, Gemüse

Saison-Dessert

70.--

Menu 6

Nüssli-Salat mit Speck

Curryrahmsuppe

Schweinsfiletmignons
„Gravensteiner“
Spätzli, Gemüse

Saison-Dessert

65.--

Menu 7

Lachsvariationen auf Salat

Kressecrèmesuppe

Kalbsbraten im Ofen
Kräuterjus
Bratkartoffeln, Gemüse

Saison-Dessert

65.--

Menu 8

Gemischter Salat

Kräutercrèmesuppe

Lammgigot im Ofen gebraten
„Provençale“
Kartoffelgratin, Gemüse

Saison-Dessert

60.--

Menu 9

Melonen mit Parmaschinken

Bouillon mit Einlage

Kalbspiccata „Bären“
Safranrisotto
Spinat

Saison-Dessert

65.--

Menu 10

Kräutersalat

Safrancrèmesuppe

Rindsschmorbraten
an Rotwein
Kartoffelstock, Gemüse

Saison-Dessert

60.--

Teller Service

Tagessuppe 5.50 Gemischter Salat 9.50

Kalbsvoressen „Hausart“, Spätzli, Gemüse 26.--
Geschnetzeltes Kalbfleisch, Rösti 29.--
Rindsschmorbraten im Rotwein, Kartoffelstock, Gemüse 35.--
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“, Spätzli, Gemüse 25.--
Schweinskarreebraten im Ofen, Pommes frites, Gemüse 27.--

Tages-Dessert 8.50

Desserts

Panna Cotta mit Saisonfrüchten 11.--

Haus-Parfait je nach Saison mit Früchten 11.--

Weißes und dunkles Schokoladen Mousse 11.--

Apfel Chüechli mit Vanillesauce 11.--

Brönnti Crème 9.--

Karamelköppli 7.50

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace 12.--

Meringues 8.80 / 6.50

Meringues mit Glace 9.80 / 7.50

Orangensalat mit Vanilleglace 11.--

Panna Cotta mit Beeren 11.--

Crème Catalane 11.--

Dessert Teller 14.--

Dessert Buffet

ab 20 Personen 18.--

mit Käseplatte 20.50

Weine

Aus unserer reichhaltigen Weinkarte finden Sie sicher den passenden Wein zu Ihrem Gericht.

Eine kleine Auswahl aus unserer Weinkarte:

weiss.	Château de Vinzel	38.--
	Féchy, Hammel SA	40.--
	Chardonney Cardellino, Elena Walch	52.--
	Arneis Roero, Antonio Deltetto	45.--
rot	Dôle des Chevaliers	45.--
	St. Saphorin Rouge	45.--
	Fleurie „Château des Labourons“	44.--
	Rocca Rubia Riserva, Sardegna	56.--
	Rioja Muga	52.--

Hochzeitstorten

Wünschen Sie eine Hochzeits- oder Spezialtorte, besorgen wir diese gerne für Sie in der Konditorei.

Dekoration

Blumendekoration bestellen wir für Sie bei unserer Gärtnerei und verrechnen diese laut Rechnung.

Freinacht

Wünschen Sie eine Verlängerung über die normale Schliessungszeit, verrechnen wir pro Stunde Fr. 80.--. Die Bewilligung wird durch uns besorgt.

Musikalische Unterhaltung

Bei der Wahl einer Tanzmusik sind wir Ihnen gerne behilflich.

Hauslieferung / Party Service / Schloss Thunstetten

Gerne sind wir bereit, Ihre Feier im Schloss Thunstetten, bei Euch zu Hause oder in der Firma mitzugestalten.

Tische, Stühle, Geschirr nach Absprache.

Fleischprodukte:

Kalb, Rind, Schwein, Geflügel (Schweiz) – Lamm (Neuseeland)

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Unsere Preise sind inklusive Service 7.6% Mwst. und verstehen sich netto.

Wir behalten uns das Recht vor, Vorauszahlungen bis 50% des angenommenen Rechnungsbetrages in Rechnung zu stellen.

• **

Landgasthof Bären
Eliane und Jürg Ingold
Kirchgasse 1
4934 Madiswil

Telefon 062 957 70 10
Telefax 062 957 70 12
e-Mail: gasthof@baeren-madiswil.ch
Internet: www.baeren-madiswil.ch

Öffnungszeiten

Di - Fr 9.00 - 14.00 / 17.00 - 24.00

Sa 9.00 - 24.00

So 9.00 - 16.00

Restaurant Montag Ruhetag

Hotel **7 Tage** offen