

M e n ü v o r s c h l ä g e

G e s c h ä t z t e r G a s t

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menuvorschläge überreichen zu dürfen. Sie werden darin einen Überblick über unser Angebot und unsere Möglichkeiten finden.

Auf Bankett-Essen können wir leider keine Kreditkarten akzeptieren, wir danken für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserem Gasthaus.

Partyservice: Sie planen einen Anlass an einem besonderen Ort? Gerne liefern wir Ihnen Speis und Trank.

Gasthaus zum Bären

Getty und Hans Kistler-Bitter und das ganze Bären-Team

Telefon 062 876 11 37

Telefax 062 876 11 49

www.baeren-boezen.ch



Wo Gastfreundschaft **Gasthaus zum Bären**
von Herzen kommt.

M e n ü v o r s c h l ä g e

U n s e r e L i e f e r a n t e n

Fleisch:

Das Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Bernet aus Obermumpf.

Herkunft der verschiedenen Fleischsorten:

Geflügel: Ungarn, Schweiz,

Kalbsfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch: Schweiz, Lammfleisch: Neuseeland

Salat und Gemüse:

Walternhof (Familie Heuberger), Pierrot

Glace und Sorbet:

Pierrot, wir bieten auch diverse hausgemachte Spezialitäten an

Bier:

Brauerei Feldschlösschen

Wein:

Der bekannte «Bözer» wird vor allem von Willi Büchli geliefert, im weiteren von Hans Amsler (Sörenhof Bözen). Weitere Spezialitäten von Werner Pfister (Lindenhof) und Daniel Fürst (Hornussen).

Neben den gängigen Weinsorten aus der Region bieten wir Ihnen auch andere Weine an. Verlangen Sie die eigene Weinkarte.

Destillate:

Kirsch, Gravensteiner, Zwetschen (gebrannt von Familie Schwaller, Oberfrick), Marc und Grappa (Willi Büchli), Vielle Prune (Peter Widmer) diverse Spezialitäten von Ruedi Käser, Schloss Elfingen

M e n ü v o r s c h l ä g e

Kleinigkeiten zum Aperitif

Nüssli, Pommes Chips *pro Person Fr. 1.50*

Kleine hausgemachte Schinkenrollen *pro Person Fr. 3.50*

Hausgemachte Schinkengipfeli *pro Person Fr. 5.00*

Verschiedene Gemüse
mit 2 verschiedenen Dip-Saucen *pro Person Fr. 3.50*

Gefüllter Zopf
Schinken, Salami, Thon, Käse oder Fleischkäse *pro Person Fr. 4.50*

M e n ü v o r s c h l ä g e

S u p p e n

<i>Bouillon mit Gemüseeinlage und Sherry</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Tomatencrème-Suppe</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Lauchcrème-Suppe</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Minestrone</i>	<i>Fr. 7.50</i>

S a l a t e

<i>Grüner Salat</i>	<i>Fr. 7.20</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 8.90</i>
<i>Kleiner «Buure-Salat»</i> <i>(Verschiedene Salate mit Speck, Brotwürfeli und Spiegelei garniert)</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Nüsslisalat</i> <i>mit Speck, Brotwürfeli und Ei garniert (Saison)</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Caprese</i> <i>Tomaten mit Mozzarella</i>	<i>Fr. 9.50</i>

a n d e r e V o r s p e i s e n

<i>Pastetli an feinem Pilzragout</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Melonen mit Fricktaler Rohschinken</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Geräuchertes Forellenfilet an Merrettich-Schaum-Sauce</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Tomatenmousse an feinem Balsamico Dressing</i>	<i>Fr. 7.50</i>

M e n ü v o r s c h l ä g e

Bei diesen Menuvorschlügen können Sie die Beilagen selber zusammenstellen.
Bei allen Menus sind zwei Beilagen sowie die Gemüse garnitur im Preis inbegriffen.

Gesellschaften bitten wir, nur ein Menü auszuwählen. Besten Dank.

M e n ü s m i t N a c h s e r v i c e (a b 1 0 P e r s o n e n)

Schweinsfilet-Medaillons an hausgemachter Pilzrahmsauce	Fr. 35.50
Aargauer Sonntagsbraten, feiner Braten vom Schwein, gespickt mit Fricktaler Zwetschgen	Fr. 29.50
Schweins-Pfeffersteak	Fr. 29.50
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 29.50
Hausgemachtes Schweins-Cordon-bleu	Fr. 27.00
Kalbssteak aus dem Fricktal an sämiger Morchelsauce	Fr. 45.50
Butterzartes Rindsfilet an feiner Blauburgundersauce	Fr. 49.50
Roastbeef an Sauce Bernaise	Fr. 36.50
Rindsentrecote mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 36.00
Lammrückenfilet an Knoblauchkräuter-Sauce	Fr. 33.00
Zarte Medaillons vom Schwein, Kalb und Rind (Trois-Filet) serviert mit raffinierten Saucen	Fr. 53.50
Fricktaler Kalbsbraten mit Bratenjus	Fr. 37.00

B e i l a g e n n a c h W a h l

Knöpfli, Pommes-Frites, Rösti-Kroketten, Nudeln, Reis, hausgemachter Gratin
Gemüse garnitur saisongerecht zusammengestellt

M e n ü v o r s c h l ä g e

D e s s e r t

<i>Brännli Crème mit Rahm</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Caramelchöpfli nach Hausis Art</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Vanilleglace mit heissen Himbeeren und Rahm</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat hausgemacht</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Mousse au chocolat hausgemacht (2 Sorten)</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Zimtparfait an feiner Zwetschgensauce</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Panna Cotta mit Waldbeeren</i>	<i>Fr. 9.50</i>

Aus unserer Hausbäckerei:

<i>Uelis Vacherin-Eistorte</i>	<i>Fr. 8.80</i>
<i>Charlotte Royal Torte</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Apfelhüechli mit Vanillesauce (5 Stk.)</i>	<i>Fr. 9.50</i>

*Unsere Dessert werden für Sie frisch zubereitet,
deshalb gelten diese Vorschläge nur bei Vorbestellung.*

Wir danken für Ihr Verständnis.