

Salate und Suppen (nur als Vorspeise)

Grüner Salat CHF 7.00

Gemischter Salat CHF 9.00

„Bäre“ Salat (nur als Vorspeise) CHF 18.50

Blattsalat mit Pouletbruststreifen
an selbstgemachter scharfer Sweet and Chili-Sauce

Hausgemachte Tagessuppe
nach Angebot CHF 7.50

Nid ganz gwöhnlich!

Voressen (ca. 250 gr.)

Lammvoressen an feiner Safransauce
serviert mit Kartoffelstock

CHF 32.00

„Porky“ Burger

Gezupftes Schweinefleisch mit Kräuter-
Barbequesauce im Burger Brötli aus der Bäckerei
Huber, Salat, Zwiebeln, Essiggurken
und hausgemachte Kartoffelchips

CHF 20.50

Für die, die kein Fleisch mögen

Gemüseteller mit Kroketten (ev. Bohnen im Speckmantel) CHF 21.50

Felchenfilet mit Kräuter-Weissweinsauce
und konfierten Cherrytomaten, auf Risotto serviert CHF 31.00

Kräuter-Knoblauch-Crevetten auf Risotto CHF 25.50

Einfach und guet

„Legendäres“ SCL-Tigers Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites	CHF	19.50
Schweinsrahmschnitzel an feiner Champignonsauce mit Nüdeli	CHF	21.50
Hausgemachtes Schweinscordon bleu (Grundzubereitungszeit min. 20 Minuten) mit Gemüse und Pommes Frites	CHF	28.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti	CHF	18.50
„Üsi Bäre Röschi“ (Grundzubereitungszeit min. 20 Minuten) mit Speck, Käse und Spiegelei	CHF	18.00
Tranchiertes Rindsentrecôte an (mit Fettschicht als Geschmacksträger gebraten) hausgemachter Sauce Café de Paris Gemüse und Pommes Frites	ca. 250 gr.) CHF	43.00
oder XXL	ca. 350 gr.) CHF	49.50

Unsere Fitnessteller mit frischen Salaten:

Fitness Fischknusperli (Schweizer Forelle)	CHF	24.00
Fitness mit paniertem Schnitzel	CHF	21.50
Fitness Pouletbrust	CHF	24.00
Beilage Pommes Frites auf Wunsch	Aufpreis	5.00
Hausgemachte frische Rösti	Aufpreis	2.00
Gemüsegarnitur auf Wunsch	Aufpreis	5.00

Galloway im „Bäre Rauflí“

Das ganz besondere Emmentaler Rind aus der Zucht von Jürg und Daniela Rothenbühler, Moosegg

Unsere Galloways weiden vorwiegend auf extensiven Naturwiesen mit einer Vielfalt an Gräsern und Kräutern – die beste Voraussetzung für geschmackvolles und aromatisches Fleisch. Die Rinder werden nicht gemästet und erhalten weder Kraftfutter noch Futterzusätze. Dank des langsam, artbedingten Wachstums liefern sie einzigartiges Galloway Rindfleisch.

Die Qualität spiegelt sich in jeder Faser des Tieres. Der hohe Anteil an wertvollen ungesättigten Fettsäuren (Omega *) machen dieses Fleisch zu einem besonders wertvollen Nahrungsmittel.

Diese Tiere werden mittels Hofschlachtung friedlich und ohne Stress in vertrauter Umgebung geschlachtet. Dank der Zusammenarbeit mit unserem Metzger aus der Region dürfen wir dieses Fleisch verantwortungsvoll geniessen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Geniessen dieses speziellen Fleisches!

Stroganoff

Rindsfiletstreifen mit Peperoni und Gurken
serviert mit Nüdeli

CHF 40.50

Der „Mega-Rauflí“ Burger

Rindfleisch, Burger Brötli aus der Bäckerei Huber,
Salat, Tomaten, Speck, Käse, Zwiebeln, pikante
Knoblauch-Kräuter-Sauce serviert mit
hausgemachten Kartoffelschnitze

CHF 22.50

Kleiner Hackbraten

Hausgemachter Hackbraten an Rosmarinjus
mit Gemüse und Kroketten serviert (200 gr.)

CHF 27.50

Suure Mocke

Eingelegter Rindsbraten nach Grossmutter Art
mit Kartoffelstock serviert

CHF 27.50

Für den kleinen Hunger und kalte Teller

Salatteller mit Ei garniert	CHF	16.50
„Raufli“ – Teller (14.00 – 17.00 Uhr) (Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Hobelkäse)	CHF	20.50
Pouletflügeli mit Pommes Frites (5 Stk.)	CHF	18.50
Poulet Knusperli mit Pommes Frites	CHF	16.00
Portion Pommes Frites	CHF	8.00

Wir legen Wert auf Regionalität und Verbundenheit zu unserem Emmental, soweit dies möglich ist. Unsere Lieferanten aus der Gegend sind:

Fleisch	Metzgerei zum Viehmarkt in Langnau
Poulet	Metzgerei Gygax in Lützelflüh
Galloway Rind	M & M Frischpoulet Lützelflüh
Frühstücksbutter/ Kartoffeln	Daniela und Jürg Rothenbühler in Rüderswil
Käse und Frühstücksbutter	Raufli Spycher Scheidegger Ruth in Ranflüh
Früchte und Beeren	Blaser Daniel, Käserei Unterfrittenbach, Zollbrück
Most	zum Teil eigener Garten/Hof oder von Mitarbeiterinnen
Eier	aus der «Hostet» Familie Grossen und König-Grossen
Galloway Rind	Theres Röthlisberger/Diana König-Grossen
Konfitüre	Jürg und Daniela Rothenbühler, Moosegg
Geschenk-Teebeuteli	Doris Grossen-Dubach
Salat und Gemüse	Drogerie Wyss in Zollbrück
Holzofen-Meringues	«Dänus Gmües» Mattenhof Melchnau und Kuhn Gemüsebau
Einheimisches Wild	Rüegsbach, sowie ergänzend Prodega Emmenmatt «Dänus Gmües» Mattenhof Melchnau
	Blaser Hanspeter «Zwygu» von Langnau und
	Peter & Christina Berger von Rüderswil

Fleischdeklaration

Kalb	Schweiz	Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz	Pferd	CH/EU (nur Tatarenhut)
Wurstwaren	Schweiz	Poulet	Schweiz/Emmental
Fisch Kundelfingerhof	Schweiz	Lamm	Schweiz/Emmental

Bei folgenden Gerichten servieren wir Ihnen keine halben Portionen.

Pouletbrust, Burger, Schweinsbratwurst, Entrecôte, Cordon Bleu, Lammvoressen, Suure Mocke, Hackbraten

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitenden. Alle Preise inklusive gesetzliche MwSt.