



HOTEL BÄREN
INTERLAKEN - WILDERSWIL

Vorspiise | Starters

Mozzarella aus der Bergkäserei Marbach auf Rucola, Kirschtomaten & Olivenölkaviar CHF 12.50

Mozzarella, cherry tomato, rucola and olive oil pearls

Randen-Carpaccio in feinem Holunderessig, Käserösschen & geriebene Belper Knolle CHF 14.50

Beetroot carpaccio, eldervinegar and Cheeseroses

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Rüeblü und frischer Kresse CHF 9.50

Mixed Lettuce, tomato, cucumber, carrots and fresh cress

Suppen | Soups

Hokkaido Kürbiscreme mit gerösteten Kernen & Öl CHF 12.50

Pumpkin soup with roasted seeds & oil

Steinpilzrahmsüppchen mit Wacholderespuma CHF 14.50

Mushroom cream soup with juniperberry espuma



HOTEL BÄREN
INTERLAKEN · WILDERSWIL

Der Chef Empfiehlt | Recommendation

Geschmortes Rindskopfbäggli mit herbstlichem Gemüse und Kartoffelstock Beef Cheeks, vegetables and mashed potato	CHF 44.50
Frische Quellwasser-Forelle aus dem Gsteigwiler, mit Kräuter-Kartoffeln und Gemüse Fresh Trout with vegetables and potatoes	CHF 38.50
Schweizer Eglifilet im Bierteig mit Tartar Sauce, Pommes frites & Salat Swiss Egli fillet, tartar sauce, french fries and salad	CHF 32.50
Bratwurst von unserem Metzger aus der Region an Zwiebelsauce auf Berner Rösti Bratwurst, onion jus and rösti	CHF 24.50
«Bärentatze» Schweinsschnitzel mit Pommes Frites & Salatbeilage Schnitzel with french fries and salad	CHF 26.50
Bären Plättli Trockenfleisch Rita Käse Plate with dried meat and Rita cheese	CHF 23.50



HOTEL BÄREN
INTERLAKEN · WILDERSWIL

Bären Röstli Spezialitäten | Our rösti specials

- Züricher-Rösti:** Kalbfleischgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Rösti with Zürich style veal in mushroom sauce CHF 39.00
- Bauern-Rösti:** überbacken mit Alpkäse, knusprigem Speck und Spiegelei
Rösti with crispy bacon, Swiss cheese and fried egg CHF 23.50

Rösti ohne Fleisch | Rösti without meat

- Alpen Rösti:** Bergmilch Mozzarella, Tomaten, Rucola & Balsamicocreme
Rösti with Mozzarella, tomato, rucola and balsamiccream CHF 23.50
- Walliser Rösti:** Tomaten und Raclettekäse überbacken
Rösti with tomatoes and raclette cheese CHF 19.50



HOTEL BÄREN
INTERLAKEN - WILDERSWIL

Fondue Plausch | Traditional Fondue at it's best

Servieren wir mit Kartoffelchen & Brot | *Served with potatoes and bread*

	Preis pro Person
Bären Fondue: Moitie Moitie House fondue traditional flavored	CHF 28.50
Chef's Fondue: Cremant & Trüffel Chefs fondue with champagne and truffle	CHF 34.50
Alpen Fondue: Speck & Pilzen Alp fondue with bacon and mushrooms	CHF 31.50
Die Alternative: Bier Fondue mit Rugenbräu Dunkel Beer fondue from our local brewery	CHF 29.50
Walliser Fondue: reichlich Tomaten & Knoblauch Valais fondue full load of tomatoes and garlic	CHF 30.50



HOTEL BÄREN
INTERLAKEN · WILDERSWIL

Kinderkarte | Children's menu

Chicken Nuggets mit Pommes frites	CHF 12.50
Schweizer Eglifilet im Backteig mit Tartar Sauce und Pommes frites	CHF 14.50

Desserts

Schokoladen-Küchlein mit Marzipan-Sauerkirsche Glace	CHF 12.50
Creme Brûlée mit Honig & Heidelbeeren	CHF 11.50
Bären Eiskaffee eine Spezialität des Hauses	CHF 10.50



Glace | Ice Cream

Herbst Becher	CHF 14.50
Heidelbeerragout, Eiercognacglace, Caramelglace, weisse Schokoladenglace, Rahm	
Amarula Becher	CHF 12.50
Marzipan-Sauerkirschglace, Stracciatellaglace, Vanilleglace, Amarula-Sauce, Rahm	
Coupe Dänemark	CHF 10.50
Vanilleglace, Schokoladen-Sauce, Rahm	
Kinder Becher	CHF 6.50
Vanilleglace, Erdbeerglace, Rahm, Smarties	

Unser Glace von Emmi | Local swiss Ice Cream

Vanille	Zitronen Sorbet / Lemon
Schokolade / Chocolate	Aprikosen Sorbet / Apricot
Erdbeer / Strawberry	Himbeer Sorbet / Raspberry
Kaffee / Coffee	
Stracciatella	
Joghurt	
	Pro Kugel: CHF 3.80
	Rahmzuschlag: CHF 1.50



Unser Küchenteam ist für Sie da

11:30-13:30 / 18:00-21:30

Lassen Sie sich verwöhnen

Getreu nach diesem Motto möchten wir Sie ganz herzlich im Hotel Bären willkommen heissen. Unser Service & Küchenteam möchte Sie in den nächsten Stunden kulinarisch verwöhnen.

Wir versuchen soweit wie möglich frische und regionale Produkte zu verwenden, nicht nur um die hiesige Wirtschaft zu unterstützen, sondern auch um unseren ökologischen Fussabdruck so gering wie möglich zu halten. Wir arbeiten mit einem regionalen Metzger aus Matten, der uns in gemeinsamer Arbeit z. B. die Bratwurst herstellt.

Unser Fleisch reift so lange wie nötig um den perfekten Fleischgenuss zu erzielen. Die Forellen werden lebend geliefert und kommen aus der Region Gsteigwiler, frischer ist nicht mehr möglich.

Für Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Minze bedienen wir uns im heimischen Garten.

Über die Herkunft und Zutaten unserer Speisen möchten wir sie informieren, für weitere oder spezifische Fragen geben ihnen unsere Kollegen gerne Auskunft.

Wir wünschen Ihnen erholsame und genüssliche Stunden.

Herzlichst

Das Bären Team

&

Ihre Gastgeber, Erika und Bernard Müller