

Bankett Menuvorschläge

Sie feiern mit Freunden, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, ein Jubiläum, ein Weihnachtsessen oder einen anderen individuellen Anlass.

Es ist Ihr Fest und wir möchten gerne den passenden Rahmen dazu schaffen. Unsere Menuvorschläge helfen Ihnen, die richtige Wahl zu treffen.

Ein wunderschönes Ambiente ist die beste Voraussetzung für eine Feier die glückliche Erinnerungen hinterlässt. Den immer wieder überraschenden Dekorationen unserer Räumlichkeiten, dem aufmerksamen Service unseres Teams, den kulinarischen Köstlichkeiten aus besten Basisprodukten und den unzähligen Schätzen in unserem Weinkeller dürfen Sie voll Vertrauen.

Der Umgang mit unseren Menuvorschlägen ist denkbar einfach. Sie machen sich Gedanken zum Budgetrahmen (Essen, Getränke, Dekoration) und wie viele Gäste eingeladen werden. Als nächsten Schritt vereinbaren Sie einen Termin mit Harry Pfändler für die Details, wie Speisefolgen was passt zusammen und natürlich die saisonalen Einflüsse sollen auch nicht zu kurz kommen. Als letztes folgt die Wein Auswahl, dabei beraten wir Sie sehr gerne. Bitte beschränken Sie sich auf ein Menu oder fragen Sie nach der A la Carte Karte.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen.

Checkliste für Ihren Anlass

- Reservation und Wahl des geeigneten Ambiente
- Durch die Menuvorschläge schwelgen
- Budgetrahmen abstecken für Menu, Weine, Dekoration und eventuell Apèro
- Termin für Menubesprechung vereinbaren
- Weinauswahl mit uns oder zuhause mit Freunden
- Menukarten und Text
- Tischkarten und Tischordnung
- Dekoration oder Blumen bestellen
- Unterhaltung, Platz Ansprüche und Möglichkeiten abchecken
- Hilfsmittel wie: Hellraumprojektor, Leinwand, Beamer, Flipchart
- Klavier Marke Schimmel gepflegt Miete 150.-Fr.
- Zuschlag für Personal nach Mitternacht pauschal 150.- Fr.(Verlängerung)
- Hotelzimmer Reservieren
- Individuelle Wünsche und Fragen
- Definitive Personenzahl, 24 Std. Vor dem Anlass, spätestens, (wird verrechnet)

Die aufgeführten Preise verstehen sich in SFr. inkl. MWSt.
Wo nichts anderes angegeben ist, pro Portion.

Macht Lust auf mehr

Rohe Gemüsestängel mit Kräuterdip	pro Platte für ca. 8 Personen	24.50
Hausgemachte Käsestängel mit 3 jährigem Parmesan gerollt	pro Person	2.70
Elsässer Flammkuchen mit Speck	pro Stück	13.00
Focaccia -mit Rosmarin und Meersalz	pro Person	2.70
Hausgemachte Pop Corn	pro Schüssel	5.50
Tortillia Chips mit Salsa con Queso und Guacamole	pro Person	4.50
Parmesan 4-jähriger Reggiano am Stück	pro Person	4.90
Tapas sind kleine Häppchen warm und kalt serviert nach Angebot und Saison	pro Stück	3.20
Sandwich am Meter mit verschiedenen Füllungen, für ausgedehnte Apèro	per Meter	24.50
Kleines Tapas Buffet ab 15 Personen, für ausgedehnte Apèro	pro Person	19.50

Das fängt ja gut an

Suppen

Rindsbouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	6.50
Reusstaler Grünkernsuppe	7.--
Linsensüppchen mit Wasserbüffel Rauchchnebeli	8.50
Erbsenschaumsüppchen mit Schwarzwurzelchips	8.50
Curryschaumsüppchen mit Mandelscheiben	7.--
Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Crème fraîche	8.50
Muskatkürbisschaumsüppchen mit Kürbiskernpesto	8.--
Aargauer Rüeblisuppe mit Kokosmilch und Zitronengras Eis	12.--
Steinpilz Cappuccino mit Schaumhäubchen	10.50
Suppe von der Venusmuschel mit Safran und grüner Fee aus dem Val de Travers parfümiert	12.50
Kartoffelsauerrahmsuppe mit frischem Sommer- oder Herbsttrüffel von unserem Hausberg, dem Rüsler	12.50
Kastaniensuppe mit Zimtcroustons	11.50
Hummerschaumsuppe mit Cognacglace	14.50

Raffinierte Einsteiger

Kalte Vorspeisen

Grillierter, marinierter Gemüsesalat mit eingelegten Formagini und Kräutervinaigrette	16.50
Cocktail von Baby Blacktiger Krevetten mit frischer Ananas und Butters-toast	16.--
Mousse von sonnengetrockneten Tomaten und Frischkäse, mit Ruccola und Blattsalat garniert Bruschetta Toast	16.50
Tatar von Rauchforellenfilets aus der ältesten Räucherei Deutschlands mit Meerrettich, im Kräutersalat Nest serviert, dazu Briochetoast	19.50
Irischer Rauchlachs fein aufgeschnitten, mit Meerrettichschaum und zarten Blattsalaten garniert, Butter Toast	19.--
Rauchlachs Crêpes Torte mit Nüsslisalat, Meerrettich und mit Kernöl verfeinert	16.50
Das absolut Beste Carpaccio der Region, wird mit der Huft vom Wasserbüffel und den 3 jährigen Parmesan Spänen hier im Bären angeboten, muss man(n) unbedingt probieren. Mit Rucola Salat und Bruschetta ein absolutes Gedicht.	24.50
Sensationelles Tatar vom Wasserbüffeltrockenfleisch auf Roggen Knäcke-brot mit Radiesli Salat	19.50
Hausgemachte Entenleberterrine mit Quittengeleé, Briochetoast, sensationellem frischem Apfelsalat und Sonntagsweggen	24.50
Tapasteller mit 7 verschiedenen Delikatessen von Land und Meer aus der mediterranen Küche mit Pan con Tomate serviert	21.--

Köstliche Energiespender

Salate

Kleiner, bunter Mischsalat mit Karottenstreifen in der Schüssel serviert	8.50
Bunter Blattsalat mit Balsamicovinaigrette	10.50
Gemischter Salat mit noch warmen, knusprigen Chnoblbrötli	12.50
Grossmutter's Lieblingsalat mit bunten Blättern der Saison, knusprigem Speck, gehackten Freilandeiern, französischer Sauce und knusprigen Brotwürfeli	13.50
Taufrischer Nüsslisalat aus unserem Garten in Untersiggenthal mit caramelisierten Sonnenblumenkernen und gebratenen Champignons	14.50
Gartenfrischer Kräuterblattsalat mit gebackenem Frischkäse, Rosmarinhonig und Nussbruschetta	12.50
Salat aus mindestens 8 verschiedenen Sorten Tomaten aus unserem Pro Specie Rare Garten, „Müsler“ Wasserbüffel Mozzarella, altem Aceto Balsamico und das ganze mit einem fruchtigen Olivenöl veredelt	18.50
Verschiedene Blattsalate mit Birmenstorfer Wasserbüffel Mostbröckli, Aargauer Apfel Balsamico und Seetaler Rapsöl	18.50
Wunderschöne, grosse Black Tiger Krevetten glasig gebraten dazu knackiger Eisbergsalat mit Curry Kokos Dressing	21.50
Sizilianischer Salat mit Rucola, Agrumen, gerösteten Pinien, Parmesan Spänen und delikatem Olivenöl mariniert	14.50

Unwiderstehlicher Genuss

Warme Zwischengerichte

Trüffelei, eine geniale Spezialität aus unserer Küche bestehend aus Ei, Kartoffelluft und unseren eigenen Rüsler Trüffel, leider nur während der Saison zu genießen.	21.50
Mit einem Hauch von Buchenholz und Tannwipfel angerauchte Lachsfilettranche auf Apfelweinsauce mit Kartoffelschnee	18.50
Lachsstrudel auf Schnittlauchbittersauce mit Spinatköpfchen (Flan)	17.--
In Knoblauch und Kräutern gebratene Riesengarnelen, serviert mit lauwarmer Caponata (sizilianischer Gemüsesalat) und Brotchips	19.--
Fangfrischer Fisch nach Art des Chef's zubereitet	
-Edelfische - Salzwasser	24.50
-Süßwasser	21.50
Risotto Spezialitäten nach Saison aus der Bären Küche:	
-mit sonnengetrockneten Tomaten und frischem Basilikum	14.50
-mit Champagner und Häßgliger Waldpilzen (mind. 17 Sorten), unsere eigene Mischung und 3 jährigem Parmesan	16.50
-mit Herbst- oder Sommertrüffeln von unserem Hausberg dem Rüsler, von Chicco erschnüffelt und ausgegraben	17.50
-mit Edel Kastanien und Prosecco	15.50

Hand- oder hausgemachte Pasta:

- Calamari, handgemachte Pasta in Form von Tintenfischringen
mit pikantem Tomaten Specksugo, meine absolute Lieblingspasta 16.50
- Fettuccini mit Tomatenpesto und Wasserbüffel Carpaccio 21.50
- Engelshaarnüdeli mit Steinpilzen, frischen Kräutern
und Sauerrahm 18.50

Träume werden wahr

Geflügel (Schweiz/Frankreich)

Zarte Streifen vom Mägenwiler Freiland Poulet an milder Currysauce im Basmatireisring mit gebratenen Früchten garniert	24.50
Ein Piccata von der Trutenbrust (HU) nach Mailänderart mit Spaghetti, hausgemachtem Sugo und Parmesan	22.50
Poularden Brüstchen an erfrischender Limonen Kokos Zitronengras Sauce, Basmati Reis, marktfrisches Gemüse	24.50
Surf n'Turf vom Maispoularden Brüstchen und Riesengarnele auf Hummerschaum mit hausgemachten Nudeln und Gemüse	36.50
Butterzartes Entenbrüstchen rosa gebraten an Blutorangensauce mit Tahiti Vanille Risotto	36.--
Challans Entenbrust rosa gebraten mit Ingwer und Honig, Fried Rice, asiatisches Wokgemüse und Krabbenbrot	36.50
Zartes Brüstchen eines Greyerzer Freiland Hühnchens kombiniert mit Rüsler Trüffel Sauce, luftige Kartoffelmoussline und marktfrischer Gemüse garnitur	37.50

Vom Lamm (Schweiz/Australien)

Lammgigot mit Kräutern à la Provence, kräftiger Rotweinsauce aus dem Süden Frankreichs, delikatem Kartoffelrahmgratin, Gemüse	26.50
Lammrückenfilet an Rosmarinjus auf Ratatouille Sauce, klassische Krokette, marktfrisches Gemüse	41.50
Lammkarrée in einer Kräuter Senf Kruste im Ofen gebacken auf Provenzalischer Sauce, in Scheiben geschnittenen Bratkartoffeln und Gemüse	40.50

Vom Schwein und vom „Müsler“ Wollschwein (Schweiz)

Wettinger Winzerschinken im Brotteig mit Kartoffelsalat und Senf	20.50
Paniertes Schweinekotelett mit Penne, hausgemachtem pikantem Tomatensugo und Gemüse	24.50
Glasierter, saftiger Schweinshalsbraten mit Biersauce, Krokette, marktfrisches Gemüse	24.50
Schweinsfilet Tauber, eine sensationelle Cognacsauce, Rezept wird nicht weitergegeben, hausgemachte Tagliatelle, marktfrisches Gemüse	34.--
Wollschweintrüffel mit Müsler Apfel und Calvadosauce mit Mandelreis und Gemüse	34.--
Wollschweinfilet Spießchen mit Mostspeck eingepackt und mit Thymiangeist flambiert, Zitronenthymianjus, Tomatenrisotto und Gemüse	44.--
Wollschweinfilet Wellington, im Blätterteig gebacken an wunderbarer Trüffel-Rotweinsauce, Kartoffelrahmgratin und Gemüse	46.--

Vom Rind (Schweiz/Irland) und vom Birmenstorfer Wasserbüffel

Ragout vom Wasserbüffel in Apfelweinsauce, nach Müssler Art Kartoffelstock, marktfrisches Gemüse	32.--
Brasato vom Wasserbüffel, langsam in Birmenstorfer Pinot Noir geschmort nach Bären Art, Tessiner Rosmarin Polenta, Gemüse	36.50
Butterzartes Entrecôte am Stück gebraten und tranchiert mit frischer Béarnaise Sauce Rosmarinbratkartoffeln, marktfrisches Gemüse	39.--
Rindsfiletgulasch "Stroganoff" mit feinen Butter Spätzli, Gemüse nach Saison	46.--
Rindsfilet in 3 Pfeffer gewendet, am Stück gebraten, mit Whisky Sauce, Rüsler Trüffel Kartoffelrahmgratin, Gemüse	46.--
Rindsfilet Medaillon Rossini mit gebratener Entenleber, Rüsler Cognac Trüffelsauce, Pro Specie Rare Kartoffelmoussline und marktfrisches Gemüse	54.--

Vom Kalb (Schweiz)

Kalbsschulterbraten mit Champignonrahmsauce, hausgemachte Nudeln, marktfrisches Gemüse	29.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Müssler Art mit Apfelweinsauce, Dörröpfelringli, knusprige Röstli und Gemüse	36.50
Piccata vom Emmentaler Kalbshüftchen, Tomatensugo, Schaumwein Risotto, Zucchinischeiben mit Thymian	37.50
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm verfeinert, Tessiner Rosmarinpolenta und Gemüsegar nitur	29.--
Emmentaler Kalbskrone am Stück gebraten, mit Zitronenpfeffer mariniert, Zitronenthymianjus dazu das sensationelle „Häggliger Waldpilzrisotto“ Gemüsegar nitur	46.--
Kalbsnierstück gebraten mit frischen Waldpilzen der Saison wie Morcheln, Steinpilzen, Pfifferlingen, etc. je nach Saison und Marktsituation, hausgemachte Nudeln und Gemüse	49.--
Kalbsfilet in Rosmarinöl pochiert, Sauce aus Sauerrahm und frischen Kräutern, Steinpilzmelange, marktfrische Gemüsegar nitur	52.50

Diverses

Spaghettiplausch mit 3 verschiedenen Saucen, wie der Chef sie liebt	26.50
Chef's berühmter Hackbraten (Kalb und Schwein) mit Rotweinsauce Kartoffelstock und frisches Gemüse	25.50
Älplermaggaronen mit Bölläschweitzli, husgmachts Öpfelmues und Alpkäse	19.50
mit paniertem Schnitzel	24.50
Chef's Fondue à Discretion (nur im Saal 1.Stock) mit Brot und Gschwelkti pro Person	
-Geheimkäsefondue	26.50
-Tomatenfondue	27.50
-Chnoblifondue	27.50
-Williams und Birnen	27.50
-Gemüsefondue	27.50
-Waldpilze und Cognac	29.50

Ein Honigtopf für Naschbären

Desserts

Saisonales Carpaccio von frischen Früchten mit passendem Sorbet	10.50
Gebrannte Crème mit Niddle und Streusel	9.--
Birmenstorfer Süssmostcrème mit Fotzelschnitten	12.50
3 hausgemachte Sorbets in der Honigwabe serviert mit einem Salat von frischen Früchten der Saison	14.50
Tahitivanille Quarkstrudel auf Kaffeesauce	13.--
Bittersüßes Schokoladenmousse mit Greyerzer Doppelrahm und Knusper Tuille	15.50
Crema Catalana abgeflämmt mit Rohzucker	10.50
Crêpes Bananita mit Grand Marnier und Vanille Eis im Körbchen	13.50
Dessertteller nach Laune des Chef's mit 5 verschiedenen Leckereien	15.50
Warmer Schokoladen Kuchen mit flüssigem Kern und Verveine Sauerrahmeis, Chef's Lieblingsdessert	15.50
Dessertbuffet mit mindestens 9 verschiedenen Kreationen aus unserer Desserttraum Abteilung (ab 30 Personen)	18.--
Saisonaler Dessertvorschlag von mir je nach Marktangebot, nach Absprache und ihren Vorlieben	
Mignardises: kleine Konfekt-Auswahl zum Kaffee	4.--



PFÄNDLERS

Käse

Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler:
ausgereifte Rohmilchkäse von unserem Käsewagen
mit ofenfrischem NussHausbrot serviert

Preis nach Verbrauch