Gasthof zum BÄREN

Bankett Menüvorschläge

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

Gerne möchten wir zu Ihrem festlichen Anlass den passenden Rahmen schaffen. Unsere Vorschläge helfen Ihnen, die richtige Wahl zu treffen.

Unser saisonales Ambiente in den Räumen unseres Gasthofes, sind die beste Voraussetzung für einen Anlass, der bleibende Erinnerungen hinterlässt. Unser bärenstarkes Team möchte Sie mit frischen saisonalen Produkten, kulinarisch, aufmerksamem Service und erlesenen Weinen aus unserem Keller verwöhnen.

Unsere Vorschläge richten sich an Gesellschaften ab 10 Personen, für die wir ein einheitliches Menü anbieten.

Die Räumlichkeiten des Gasthofs zum Bären stehen Ihnen bei alleiniger Nutzung exklusiv zur Verfügung. Folgende Bedingungen gelten dabei:

Restaurant: Maximal 40 Personen Mindestkonsumation: CHF 3'500.—

Wintergarten « ORANGERIE » Maximal 35 Personen,
Mindestkonsumation 3`500.-

Lauschige Garten:
Maximal 80 Personen. Mindestkonsumation - CHF 6'000.-

Wichtige Voraussetzungen für ein gutes Gelingen des Anlasses sind diese Gedankenstützen:

- Termin(e)
- Anzahl Teilnehmer, Erwachsene, Kinder
- Budgetrahmen (Apéro, Essen, Getränke, Dekoration, Technik wie Projektor etc.)
- Brauchen Sie Hotelzimmer? Bis 16 Themenzimmer sind vorhanden
- Wieviel Parkplätze brauchen Sie? (eine E-Ladestation ist vorhanden)
- Durch die Menü Vorschläge schwelgen
- Saisonales Angebot erfragen
- Termin für Anlass-Besprechung vereinbaren
- Stil der Menü Karten und Text
- Tischkarten und Tischordnung
- Dekoration oder Blumen bestellen
- Unterhaltung, Platz Ansprüche und Möglichkeiten abchecken
- Hilfsmittel wie: Hellraumprojektor, Leinwand, Beamer, Flipchart
- Klavier Marke Schimmel vorhanden, gepflegt und kann gemietet werden
- Zuschlag für Mitarbeiter nach 24:00 Uhr 100.- Fr. (pro Stunde)
- Individuelle Wünsche und Fragen
- Definitive Personenzahl, bitte spätestens 48 Std. vor dem Anlass durchgeben, diese wird auch verrechnet.

Apéritiv Begleiter

Sizilianische Oliven	pro Schale	8.--
Frische Gewürzmandeln	pro Schale	7.50
Rohe Gemüsestängel mit Dip	pro Person	4.--
Rosmarin Focaccia mit Tomaten	pro Person	4.50
Elsässer Flammkuchen mit Speck	pro Stück	23.--
Gemüse Frittata nach Saison	pro Person	7.50.--
Hausgemachtes Pop Corn, gesalzen	pro Schüssel	5.50
Tortilla Chips mit Tomatensalsa		

mild und pikant	pro Person	6.50
Gambas al pil pil an Bio Zitrone und Chili	pro Stück	4.--
Alp Sbrinz	pro Person	5.--
Tapas Buffet (ersetzt eine Vorspeise) ab 10 Personen, für ausgedehnte Apèro	pro Person	27.--
Tapas Buffet gross (Apèro Riche) ab 15 Personen pro Person mit warmen Komponenten	pro Peron	35.--

Suppen

Linsen-Tomatensuppe I Kokos I Jaipur Curry	9
Gazpacho Andaluz I Gamba im Kartoffelmantel	15
Rindskraftbrühe I pikante Käseschnittchen	9
Champagner-Schaum-Süppchen I Saisontrüffel	14
Tomatensuppe I Basilikum I Crème fraîche	9
Aargauer Karottensuppe I Kokosmilch I Gemüse Wan Tan	13
Steinpilz Cappuccino I Schaumhäubchen	12
Kartoffelsauerrahmsuppe I Speck I Rauchforelle	13

Salate

Bunter Mischsalat I Karottenstreifen in der Schüssel serviert	11
Blattsalat mit Balsamico Hausdressing	13
Gemischter Salat dazu warme, knusprige „Chnoblibrötli“	15
Kopfsalatherz mit krossem Speck, Rührei I Brotwürfel I französische Sauce	15
Tomaten Veriation (Saisonal) Balsamico I Basilikum I Burrata	16

Kalte Vorspeisen

Variation von Rauchlachs aus Nussbaumen Hausgemachtes Butter Brioche I Meerrettich	21
Carne Cruda vom Aargauer Wasserbüffel I Zitronenöl I Onsenei (japanische Zubereitungsart)	23
Carpaccio von der Huft vom Aargauer Wasserbüffel Alpsbrinz Spänen I Umami Sprossen	24
Mit Trüffel (saisonal)	26
Gebeizte Saiblings Tranchen I Mojito Style I Apfel-Gurkensalat	23
Duo von Tuna Tatar grüner Papaya Salat I Wasabi Espuma	24
Hüttenkäse, Babaganoush I Granatapfel I	

karamellisierte Pecannüsse I Bagel Chips 21

Gemüse-Tatar I Safran Couscous
Piemonteser Haselnuss-Vinaigrette 19

Vitello tonnato 26
-als Hauptgang 38

Warme Zwischengerichte

Trüffel Ei - Spezialität unserer Küche 24
aus Ei I Kartoffelluft I Trüffel
nur saisonal zu genießen!

Champagner Risotto I Hägglinger Waldpilzen 19
unsere eigene Mischung (mind. 17 Sorten) I 3-jähriger Parmesan

Hausgemachte Piemonteser Kalbfleisch Agnolotti 28
Parmesanschaum I knuspriger Salbei

Taglierini «Carbonara» nach Chefs Art I Belper Knolle I
Parmesan Schaum I Ei I Speck 18

Unsere Hauptgericht Ideen

Rosa gebratene Entenbrust I Balsamico & Holunder
Bimi (wilder Broccoli) I cremige Kartoffel Mousseline 39

Gebratene Maispoularden Brust I Morcheln I
Tagliatelle I Mohn Karotten 39

Lamm Entrecôte I Kräuterkruste
Harissa Karotten I Kartoffel mit Kokos 52

Schwein-Hackbraten I Kartoffelgratin I Gemüsevariation 38

Älplermakkaronen mit Bölläschweitzi I huusgmachts Öpfelmues 34
und Alpkäse (Vegi Variante)

-mit paniertem Schnitzel 39

Schweins Cordon Bleu I Pommes I geröstetes Gemüse
-vom Schwein 38
-vom Kalb 46

Glasierter Schweinsnackenbraten I Zwickel Biersauce
Kartoffelstock I marktfrisches Gemüse 36

Schweinsfilet Calvados
glasierte Apfelscheiben I Tagliatelle I marktfrisches Gemüse 42

Secreto vom Pata Negra Schwein I Holzkohle
Chorizo I Berberitzen Reis 52

Wasserbüffel Brasato I Tessiner Polenta I geröstetes Gemüse 42

Geschnetzeltes Rinderfilet “Stroganoff“
Taglierini I marktfrisches Gemüse 44

Rindsfiletwürfel Stroganoff I Quarkspätzli I Marktgemüse 52

Rindsfilet in Pfeffermischung, am Stück gebraten I
Whisky Sauce I Greyerzer-Kartoffelrahmgratin I Gemüse 58

Kalbs Schulter I Holzkohlen BBQ I 42
Taglierini I Mais I rote Zwiebeln

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art I 49
Rösti I Marktfrisches Gemüse

Piccata Milanaise vom Kalb I Tomatencoulis 45
Prosecco Risotto I Zucchini-Scheiben grilliert

Rahmgulasch I Sauerrahm I Quarkspätzli I Peperoni 39

Kalbssteak I Scharlotten-Espuma | Kartoffelstampf 59
geröstetes Gemüse | Portweinjus

Vegi (Vegan)

Kichererbsen I gelbes Curry I Süsskartoffeln IGemüse I indisches Fladenbrot	36
Gemüse Tikka Masala I Mango Chutney I Fladenbrot I Joghurt	35
Geröstete Pastinaken I Süsskartoffeln I Tofu I Kapern-Vinaigrette	32
Ratatouille I Tarte I Aubergine I Büffel Mozzarella I Rauke	34

Kinderkarte

Gerne können Sie die Gerichte aus unserer Kinderkarte auswählen

Käse vom Wagen

Rohmilch Käseauswahl des „Maître Fromager“ Rolf Beeler
mit ofenfrischem Nuss Brot, Glarner Birnenbrot und

Feigensenf serviert Preis nach Verbrauch

Desserts

Ananas Carpaccio mariniert mit Rum und Minze dazu hausgemachtes Kokosreis im knusper Körbchen	12
Gebrannte Crème mit Niddle und Streusel	9
3 hausgemachte Sorbets in der Honigwabe serviert mit einem Salat von frischen Früchten der Saison	14
Crema Catalana mit Pistazien und Früchte	12
Dessertteller saisonal mit 5 verschiedenen Leckereien	16
„Fingerfood Desserts“ nach Lust und Laune Stück	6
Warmer Schokoladen Kuchen mit flüssigem Kern und Verveine Sauerrahmeis	16
Dessertbuffet mit mindestens 9 verschiedenen Kreationen aus unserer Desserttraum Abteilung (ab 30 Personen)	22

Mascarpone I Birnen I Kaffee I Löffelbiscuit	16
Klassische Tarte Tatin mit Vanille Eis	14
Cheesecake mit Spekulatius und Cacao Sorbet	14
Schwarzwälder Variation	15

Gerne empfehlen wir Ihnen auch unsere saisonalen Gerichte

Fleischdeklaration für Fisch-, Geflügel-, Kalb-, Rinds-, Schweins- und Wildfleisch:
aus nahegelegenen Betrieben im Aargau, im weiteren aus der Schweiz, EU, Amerika, oder separat deklariert

Die aufgeführten Preise verstehen sich in SFr. inkl.8.1% MwSt.

Wo nichts anderes angegeben ist, pro Portion.