



Landgasthof Bären Ersigen

Bären Ersigen AG

Rita & Beat Basler-Hofer

Burgdorfstrasse 1, 3423 Ersigen

Tel. 034 448 88 88 / info @baeren-ersigen.ch / www.baeren-ersigen.ch

Menu Vorschläge

Herzlich willkommen!

Danke schön für Ihre Anfrage. Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge zur Gestaltung Ihres Menus und Ihres Anlasses.

Das Bankettangebot versteht sich ab 12 Personen für Menus und Buffets ab 20 Personen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu aus.

Für Vegetarier wird Ihr Menu fleischlos angepasst und Kinder suchen am liebsten vor Ort von der Kinderkarte aus.

Für individuelle Gesellschaften bis um 15 Personen sind wir gerne bereit, Ihnen unsere reichhaltige à la Carte- & Saison Karten aufzulegen.

Der über 200 Jahre alte Weinkeller, mit seiner gewölbten Sandsteindecke oder der Kastaniengarten eignen sich sehr gut für einen Apéro vor Ihrem speziellen Anlass.

Unser Bankettangebot ist auf persönliche Beratung aufgebaut, wir freuen uns, mit Ihnen gemeinsam Ihr Wunschmenu zusammenzustellen zu dürfen. Saisonale Anpassungen kommen immer sehr gut an, gerne passen wir Ihr Menu der Jahreszeit und Ihren Vorlieben an.

Wir bestätigen Ihnen gerne eine kurze Zusammenfassung unserer gemeinsamen Abmachungen. Einen zeitraubenden und unübersichtlichen E-Mail-Menu-Chat führen wir aber nicht mit Ihnen.

Allergien / Intoleranzen

Bitte fragen Sie, wenn irgendwelche Unklarheiten bestehen!

Alle Lebensmittel *können* produktionsbedingt Spuren von Gluten oder anderen Allergenen enthalten.

Menuvorschlag 2021_01, Alle Preise beinhalten 7.7% MwSt. Gültig ab 1.1.21 bis 31.8.21, Gedruckt am 28.04.2021

Lebensmitteldeklaration

Es ist uns ein Anliegen, Ihnen unsere Lieferanten vorstellen zu dürfen. Wir vertrauen vielen von ihnen bereits seit Jahrzehnten und versuchen gemeinsam, schmackhafte und unbelastete Produkte auf den Teller zu bringen.

Brot & Backwaren - Bäckerei Fischer Ersigen
Metzgereien Wälchli Kirchberg & Aeschlimann Utzenstorf
Metzger CC Bern, Fleischhandel Lüthi & Portmann Moosseedorf
Käse, Joghurt - Dorfkäserei Koppigen, Milchprodukte - Saviva-Migros, Forster
Süss- & Salzwasserfische, Meeresfrüchte, Geflügel - Bianchi
Cerealien, Mehle, Öle, Konserven, Spirituosen - Saviva-Migros Regensdorf
Früchte, Gemüse, Kartoffeln & Kartoffelprodukte - Forster Brittnau, Kadi Langenthal



unser Hausbrot und immer mehr Lebensmittel tragen den Käfer

Schwein Steak, Filets, Braten, Nuggets
Schweiz

Kalb Rücken, Huft, Eckstück, Filet
Braten, Leber & Geschnetzeltes
Schweiz

Rind Filet, Huft & Entrecôte
Paraguay

Black Angus Rib Eye & Hamburger IP-Suisse

Rind Siedfleisch, Schulter, Hohrücken, Zunge
Schweiz

Eglifilets / Zander / Thunfisch
Wildfänge Polen / Russland / Pazifik FOS

Hamme, Speck, Rippchen, Fleischwaren
Schweizer Schweins-, Kalbs- & Rindfleisch
von regionalen Metzgereien verarbeitet

Lamm Gigot, Voressen, Rücken, Koteletten
Schweiz / auf Nachfrage Neuseeland ^a

Schweizer Salami
Coppa, Pancetta, diverse Rohschinken
Italien & Spanien, bitte fragen Sie

Poulet Geschnetzeltes, Brust & Nuggets
Schweiz

Maispoularde, Ente, Perlhuhn, Fasan
Frankreich und Belgien

^a **kann** mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Folgende Bauernhöfe aus dem Dorf bereichern je nach Saison das Angebot.

Äpfel & Most Röthlisberger IP-Suisse, **Eier Strahm, Grünspargel & Karpfen Hugi,**
Kaninchen Liechti, Saisonales Gemüse, je nach Angebot Kunz

Kalte & warme Vorspeisen

Sind Ihnen eine Vorspeise und ein Salat zu viel?

Salat, welcher bei vielen Gerichten inbegriffen ist, können Sie gegen eine Vorspeise umtauschen.
Ist dieser inbegriffen, rechnen wir Ihnen diesen für Fr. 9.50 an eine Vorspeise an.

Französische Salatsauce ^{4.10} Saison-Vinaigrette ¹⁰

Nüsslersalat Forsthaus ^{Saison}	Fr. 14.50
mit Speck & Knoblauch Croutons ¹	an Stelle des inbegr. Salates Fr. 4.50
mit Ei oder etwas kleiner	an Stelle des inbegr. Salates Fr. 0.00
Terrinen ⁷ oder Pasteten ^{1.7} ^{Saison}	Fr. 18.50
mit Selleriesalat ^{4.10} oder Apfel-Randensalat ¹⁰ oder Blattsalat ^{4.10} kombinierbar	
Melone ^{Saison} & Rohschinken , <i>wahlweise</i> Bündner, Parma oder Serrano	Fr. 18.50
Rauchlachs <i>oder</i> Gravad Lax ^{Schottland}	Fr. 21.00
mit Meerrettichschaum ⁷ oder Dill-Senfrahmsauce ⁷	
Geräucherte Forellenfilets	Fr. 19.50
mit Meerrettichschaum ⁷ auf Rucola und Kräuter-Vinaigrette ¹⁰	
Knackige Black-Tiger-Krevetten	Fr. 21.00
auf Algensalat ^{1.6.11} oder weniger exotisch mit Blatt- oder Nüsslersalat und pikanter „süss-scharfer“ Sauce ^{1.6}	
Blätterteig Pastetli ¹	Fr. 12.50
mit frischen Pilzen an Rahmsauce ⁷	
Lasagne ¹ mit Rindshackfleisch oder mit Gemüse ^{kann 9}	Fr. 13.00
Karpfen ^{Hugi Niederösch} im Backteig ^{1.4}	Fr. 19.50
oder in Butter gebraten, mit Remoulade ^{4.10} , Gemüsereis ⁹ oder Salzkartoffeln	
Eglifilets in Butter	Fr. 21.00
mit Remoulade ^{4.10} , Gemüsereis ⁹ oder Salzkartoffeln	
Zanderfilet an Safransauce ⁷	Fr. 19.50
angerichtet auf Gemüsereis ⁹	
Saison Vorspeisen	Kartenpreis
da gibt es je nach Jahreszeit tolle Kombinationsmöglichkeiten	Konditionen oben

Hauptgerichte

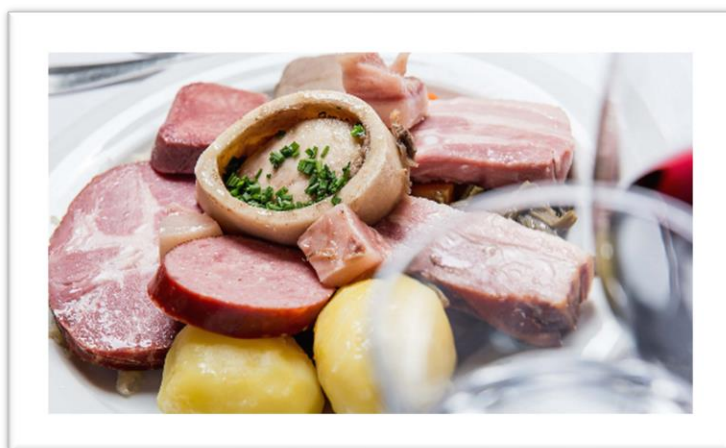
Eine Saison Crèmesuppe ⁷ oder eine Fleischsuppe ⁹ offerieren wir Ihnen gerne zu vielen Menus

Spezielle und aufwändige Suppenwünsche können einen Zuschlag nach sich ziehen.
Die offerierte Suppe kann nicht gegen Salat oder Vorspeise umgetauscht bzw. angerechnet werden.

Ein gemischter Salat ist bei  vielen Gerichten inbegriffen.

Für einen kleinen Aufpreis tauschen Sie Ihren Salat gegen einen Saisonsalat oder gegen eine Vorspeise um. Der Salatkopf bezeichnet ein Gericht, bei welchem der Salat im Preis inbegriffen ist.

Unsere Hausspezialitäten



Bernerplatte Hausart am Tisch abgestellt wie zu **Gotthelfs Zeiten**

Fr. 55.00

Suppenfleisch, Rindszunge, gesalzener- und geräucherter Speck

Tellergericht

Fr. 45.00

Berner Zungenwurst, Rippli, Kalbskopf und Markbein,

Salzkartoffeln, Sauerkraut, Dörrbohnen oder saisonal frische Bohnen

Trois Filets Montgomery

Fr. 70.00



Gemütlich unter 2 x serviert

Schweins- und Kalbsfilet Medaillon an feiner Pilzrahmsauce ⁷

Kartoffelgratin ⁷ und Gemüse garnitur

*

dazwischen ein erfrischendes Sorbet

*

Rindsfilet Kräuterbutter, Beilage nach Wahl und Saison Gemüse Gratin ^{4.7}

Kalbfleisch

Tellergerichte werden auf einmal serviert
Sie erhalten Nachservice Fleisch und Beilagen direkt nach serviert

Geschnitzeltes Zürcherart ⁷

an feiner Pilzrahmsauce
Berner Rösti

Tellergericht

Fr. 49.00

Fr. 45.00



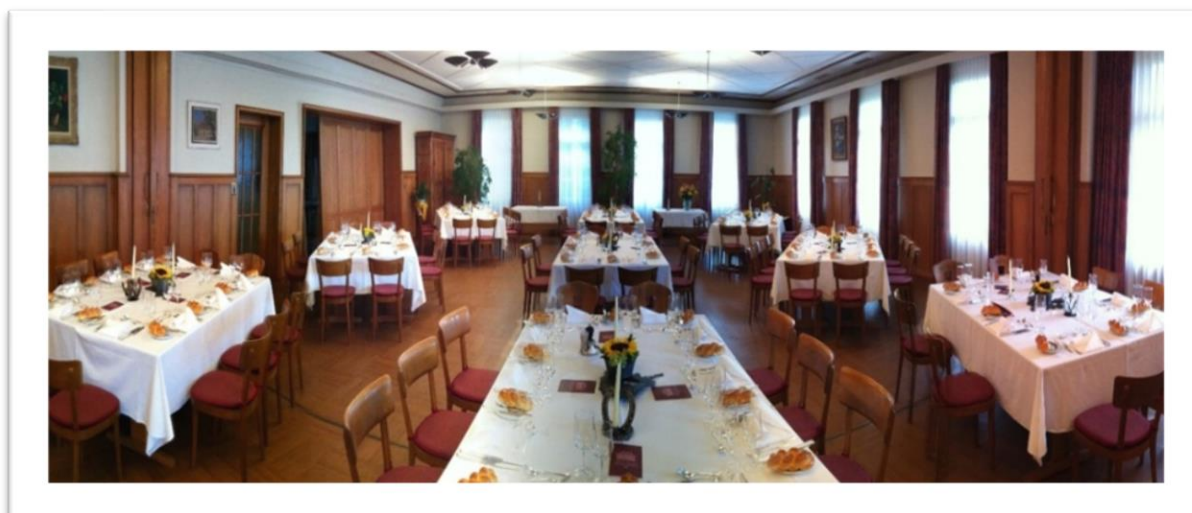
Kalbsrücken ^{IP-RAUS} aus dem Ofen

Der Klassiker, bei Niedertemperatur zart rosé gebraten
auf Steinpilzrahmsauce ⁷
Weisswein Risotto
Kleines Gemüse ^{kann 9}

Tellergericht

Fr. 75.00

Fr. 65.00



Lamm

6 Wochen im Voraus bestellen, Saisonal nicht immer verfügbar

Kirchberger Lammgigot

an aromatischem Knoblauch-Rosmarinjus
Kartoffelgratin ⁷
Gemüse garnitur

Tellergericht

Fr. 50.00

aus Neu Seeland

Fr. 45.00



Rindfleisch

Sure Mocke

Eine Spezialität für Liebhaber, 4 Wochen vorher bestellen

Kartoffelstock ⁷

Rotkraut mit Kastanien, Rotweinbirne, Rosenkohlgratin ⁷

Tellergericht Fr. 45.00



Rindshohrücken Braten

Black Angus Rib Eye Braten IP-Suisse

Klassisch in Rotwein und im Ofen „lind“ geschmort

Kartoffelgratin ⁷

Gemüse garnitur

Tellergericht Fr. 45.00



„ Fr. 50.00

Tournedos „Les deux Filets“

zweimal nacheinander serviert

den ersten Service an pikanter Pfefferrahmsauce ⁷

Butterreis & Gemüse garnitur

Im Nachservice mit Steinpilzrahmsauce ⁷ auf Pappardelle ^{1.4}, dazu Spinatgratin ^{4.7}

Fr. 80.00



Bären Menu

ab 20 Menus Fr. 92.00

mit Morchelrahmsauce ⁷ + Fr. 6.50

mit Vorspeise- und Dessertbuffet Fr. 105.00

Die Zusammensetzung des Buffets kann saisonal ändern

Kaltes Vorspeisenbuffet

Geräucherte Fischfilets, Rauchlachs, Gravad Lax ¹⁰

Meeresfrüchtesalat, Krebs-Cocktail, Black-Tiger-Krevetten

Bündner Rohschinken, Salami & Coppa

Berner Bauernhamme ⁶ & Speck

Hauspasteten ^{1.4.10}, Terrinen ¹⁰

Salatbuffet ^{4.9.10}

*

Kalbsrücken aus dem Ofen

auf Steinpilzrahmsauce ⁷

Tessiner Weissweinsrisotto

Saison Gemüse

*

Vacherin Glace oder ein Saisondessert Ihrer Wahl

Schweinefleisch

Tellergerichte werden auf einmal serviert
Sie erhalten Nachservice Fleisch und Beilagen direkt nach serviert

Schweinshals Braten

mit Braten Jus
Kartoffelstock ⁷ und Gemüse garnitur

Tellergericht Fr. 38.00



Schweinskarée aus dem Ofen

bei Niedertemperatur zart rosé gebraten
an Pilzrahmsauce ⁷
Beilagen nach Wunsch und Gemüse garnitur

Tellergericht Fr. 45.00
als Schweinssteak Fr. 39.50



Schweinshals- und Kalbsschulter Braten

mit Braten Jus
Kartoffelgratin⁷
Gemüse garnitur
Im Nachservice: Fleisch, Beilage nach Wahl und Spinatgratin ^{4.7}

Fr. 50.00
mit Rindshohrücken anstatt Kalb Fr. 55.00



Schweinsfilet Medaillons Forsthaus

oder am Stück gebratene Weidesäuli-Filets
an Pilzrahmsauce ⁷
Beilagen nach Wunsch und Gemüse garnitur

Tellergericht Fr. 58.00
Fr. 50.00



Weidesäuli oder das grosse Filet von Muttertieren, ist saisonal nicht immer in jeder Menge erhältlich.

Beilagen

Selbstverständlich dürfen Sie zu jedem Gericht die Beilage wählen, die Ihnen zusagt.
Bitte wählen Sie höchstens 2 Stärke Beilagen aus.





Kartoffelgratin ⁷, -Kroketten ^{1.7}, Pommes Frites ^{kann1} oder Kartoffelstock ⁷
Tagliatellen ^{1.4}, Pappardelle ^{1.4} oder hausgemachte Spätzli ^{1.4.7}
Weisswein-, Steinpilz- oder Safran Tessiner Risotto
Butter-Trockenreis oder Gemüsereis ⁹

*

Saison Gemüsegratin extra dazu Fr. Fr. 6.00
Tagesgemüse extra dazu Fr. 6.00
Mischgemüse extra Fr. 4.50

Gehacktes, Geflügeltes & Gehoppeltes

Eine offerierte Saisonsuppe und ein gemischter Salat sind im Preis inbegriffen.

Rindhackbraten Grossmutter Art an Senfrahmsauce ¹⁰ mit Kartoffelstock ⁷	Fr. 32.00 
Emmentaler Rindsgeschnetzeltes Hausgemachte Spätzli ^{1.4.7}	Fr. 34.00 
Kalbsvoren an Safransauce ⁷ Kartoffelstock ⁷	Fr. 35.00 
Pouletbrust <i>oder</i> Maispoularde Supreme an Pfefferrahmsauce ⁷ oder Currysauce Gemüsereis ⁹	Fr. 35.00 
Truten Schnitzel Stroganoff Nachbar Kunz an pikanter Paprika-Sauerrahmsauce Tagliatellen ^{1.4}	Fr. 35.00 
Poulet Geschnetzeltes Curry milderes bis pikantes Thaicurry ^{kann 2} Gemüsereis ⁹ & Früchte	Fr. 35.00 
Kaninchen Ragout Förster Art Nachbar Liechti mit Speck & Champignons Tessiner Polenta ⁷	Fr. 40.00 

Vorschläge für ein Leidmahl oder kleinere Mahlzeit

Folgende Gerichte sind ohne Suppe und ohne Salat

Leidmahl Konditionen, 50% der bestellten und nicht abgeholt Essens-Leistungen übernehmen wir.

Beispiel, Sie bestellen für 70 Gäste, es kommen 50, dann bleiben 20 übrig. Das heisst, 10 Essen rechnen wir Ihnen nicht, 10 Essen bezahlen Sie. Vom Beck bestellte Waren, haben Sie zu 100% auf der Rechnung.

Saftiger Berner Schinken Fr. 26.00	Ring Schweinswurst Fr. 18.50
Original Berner Bauern Hamme Fr. 30.00 mit Kartoffel- & Blattsalaten	Haugemachter Kartoffelsalat ^{4,10}
Grosses Blätterteigherz ¹ Fr. 21.00 mit Kalbfleischkugeli an Weissweinsauce	Metzgerteller oder Platten Fr. 25.00 Schinken, Fleischkäse, Wurst & Käse
Bauern Bratwurst Zwiebelsauce Fr. 21.00 Kartoffelsalat oder Pommes Frites	Kleiner Tagessalat extra Fr. 7.50
	Beilage Pommes frites extra Fr. 6.50

Glutenhaltig¹ Krebs² Fisch³ Ei⁴ Erdnüsse⁵ Soja⁶ Milch⁷ Schalenfrüchte⁸ Sellerie⁹ Senf¹⁰ Sesam¹¹ Lupinen¹²Weichtiere¹³ Sulfite/Schwefeldioxid¹⁴

Buffets

Bauern Buffet

Saisonsuppe

*

Hamme, Rohschinken & Speck
Hauspastete & Geflügel Terrine

*

Forellenfilets & Rauchlachs
Buntes Salatbuffet

*

Kalbs- & Schweinshalsbraten
Bauernbratwurst Zwiebelsauce
„Berner Platte“

Kartoffelgratin und Wahlbeilage
Sauerkraut und Spinatgratin
Rüebli, Bohnen, Saisongemüse

Fr. 65.00
ab 20 Menus

Herren Buffet

Saisonsuppe

*

Hamme, Rohschinken & Speck
Trockenfleisch Spezialitäten
Hauspastete, Geflügel- & Fisch Terrine

*

Calypso Krevetten & Black-Tiger-
Krevetten

Rauchlachs & Gravad Lax
Forellenfilets & Meeresfrüchtesalat
Buntes Salatbuffet

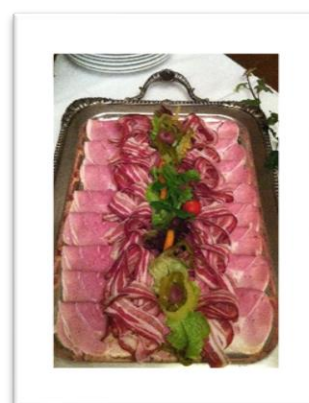
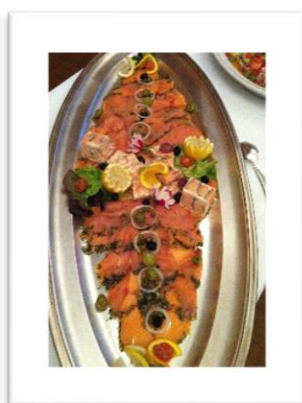
*

Kalbsbraten & Schweinshalsbraten
Lammgigot *oder* Rindshohrücken
Schweizer Poulet & Bauernbraturst
Kartoffelgratin & Wahlbeilage
Spinatgratin & Saisongemüse

Herren Buffet Fr. 85.00
ab 20 Menus

Die Suppe servieren wir Ihnen am Tisch, die Buffets werden zuerst kalt und dann warm aufgetragen.
Gerne passen wir das Buffet Ihren Vorlieben an, manche Änderungen können einen
Preisaufschlag nach sich ziehen.

Saisonal gibt es viel Abwechslung, reden wir darüber!



Desserts

Möchten Sie Ihren Gästen vor Ort die Wahl des Desserts überlassen?

Lassen Sie Ihre Gäste bis max. 40 Personen von der „à la Carte Dessertkarte“ auswählen.

Sie haben dabei die Wahl von bis zu 3 verschiedenen Grössen und Saisondesserts.

Grosses Dessert Buffet kann 1.4.7 mit Käseplatte ab 20 Personen Fr. 25.00

Viele Gäste haben eine grosse Erwartungshaltung an das Dessertbuffet
bitte haben Sie Verständnis, wenn wir Ihnen keine „halben Sachen“ servieren!

Kleine Dessert Auswahl vom Buffet kann 1.4.7 ab 15 Personen Fr. 19.50

Brönnti Crème, Schokolademousse, Meringue, Vacherin Glace & Saisonfrüchte

Hausgemachte Vacherin Glace 7 mit frischen Früchten oder Beeren Fr. 12.00

Vacherin im Glas als kleine, feine Version Fr. 8.50

Während der Saison auch mit Erdbeeren oder mit Beeren oder mit Weichseln

Tortengedeck pro Person Fr. 4.50

für Ihre selbst mitgebrachten oder gelieferten Torten

Steht Ihrer Torte auf einem Dessertbuffet oder Sie haben ein vorgängiges Dessert bestellt, wird kein Tortengedeck fällig

Zum Apéro

Salami-, Schinken- und Thon Brötchen 1.10 Fr. 8.00 p. St.

Lachs- und Tartare Brötchen 1.4.10 Fr. 9.00 p. St.

Die ganzen Brötchen werden in Hälften oder Vierteln mundgerecht serviert.

Grosse Chäschüechli 1.4 oder **grosses Schinkengipfeli** 1.4.10 Fr. 4.50 p. St.

Mini Chäschüechli 1.4, **Mini Schinkengipfeli** 1.4 oder **Mini Pizzen** 1 3 Stück pro Person Fr. 4.50 p. Port

Blätterteiggebäck 1.4 4 Stück pro Person Fr. 7.50 p. Port

Chips, Nüssli und Salzgebäck 1 Fr. 6.00 p. Port

Crudités 1 Port reicht für 4-8 Personen Fr. 16.00 p. Port.

Rohe Gemüsestängel mit Mayo-Dips 4.10

Fischer Beck Speck- oder Käse Zopf oder Berner Zopf 1 1kg reicht für 10-15 Personen Fr. 25.00 / 21.00

Fischer Beck Butterzöpfl, Häschen oder Schwänchen pro Stück Fr. 2.50

Hobelkäse / Käseplatten Preis nach Aufwand

Allergenfreie Backwaren Industrieprodukt Preis nach Verfügbarkeit und Aufwand

Gut zu Wissen

Familienfeiern brauchen, solange sie im privaten Rahmen stattfinden, keiner behördlichen Genehmigung. Firmen- und Familienanlässe dürfen länger feiern, den Nachtzuschlag **können** wir Ihnen ab 02.30 Uhr, und zwar Fr. 120.00 pro Stunde berechnen. Weitere Gebühren verrechnen wir Ihnen nach Tarif, fallen welche an, werden Sie im Voraus darauf aufmerksam gemacht. Kommerzielle Anlässe, Theater u.a. brauchen immer eine Bewilligung. Den Nachtzuschlag von Fr. 120.00 **wird immer** ab 00.30 Uhr pro rata Viertelstunde fällig, solange bis der letzte Gast das Haus verlassen hat.

Ein einfaches Gartenblümchen oder Trockengesteck stellen wir Ihnen gerne kostenlos auf den Tisch. Haben Sie eigene Wünsche, dann empfehlen wir Ihnen eine Gärtnerei. Die Nutzung von Saalinfrastrukturen und Parkplätze sind kostenlos. Niemand arbeitet gerne für ein gratis „Hahnenwasser“, wir servieren Ihnen bei Banketten, Versammlungen und Anlässen kein Leitungswasser!

Die Gesellschaft wird immer unverbindlicher und individueller, wir machen mit, aber auf Ihre Kosten! **Das heisst, alle kurzfristigen Abänderungen Ihrer Gäste vor Ort werden wir Ihnen zusätzlich zu den bestellten Menus berechnen.** Bitte klären Sie ab, was für Spezialwünsche und Allergien Ihre Gäste haben. Vegetarisch erfüllen wir gerne, Vegan etwas beschränkt. **Denken Sie daran, dass die von Ihnen bestellte Personenzahl für die Rechnungsstellung verbindlich ist und verrechnet wird, Änderungen der Personenzahl berücksichtigen wir gerne bis 24 Stunden vor Ihrem Anlass.**

Annulationen von Saal- & Bankettanlässe, nur schriftlich per Mail oder Brief. Es ist der Umstände halber zurzeit schwierig zum Planen, wir verzichten vorläufig bis auf 10 Tage vor Ihrem Anlass auf Annulationskosten. Bei sehr kurzfristigen Annulationen wird ein Unkostenbeitrag fällig. Bei einer „No Show“, d.h. wir haben gekocht und sind parat und Sie kommen nicht, wird der ganze zu erwartende Umsatz (Essen und Getränke) in Rechnung gestellt!

Wir freuen uns, wenn diese Menü Karte bei Ihnen Anklang gefunden hat.
Mit freundlichen Grüßen Rita & Beat Basler

Ihre Barzahlung ist hoch willkommen, Sie sparen uns damit Zusatzkosten und Ihnen indirekte Preisaufschläge. Alle gängigen Debit- & Kreditkarten, Apple Pay, Postcard oder TWINT sind möglich. Es gelten immer die Preise welche vor Ort, Onlineversionen sind nicht immer aktuell und darum unverbindlich!

Möchten Sie Ihren Wein mitnehmen?

Deckungsbeitrag, besser bekannt als das „Zapfengeld“

pro 70/75cl Inhalt Fr. 28.00

Bio Fleisch

Sie organisieren und bezahlen die benötigte Menge Fleisch bei Ihrem bekannten Produzenten. Bringen Sie bitte das Fleisch rechtzeitig vorbei und erhalten bei der Übergabe von uns den Tagespreis L+P erstattet.
Für Ihr Menu bezahlen Sie dann den in der Karte angegebenen Preis.