

Speisekarten Infos

„No-Smoking Please“

Das Rauchen ist im ganzen Haus nicht erlaubt.

Hahnenwasser

Infrastruktur, Energie & Mitarbeitende kosten, für Hahnenwasser à discrétion können wir Ihnen im à la Carte Fr. 4.50 pro Person verlangen.

Bei Saalanlässen, Versammlungen & Bankette, welche unsere Saal Infrastrukturen kostenlos nutzen, servieren wir Ihnen kein Hahnenwasser!

Allergien / Intoleranzen

Wir produzieren fast alles im Haus, Gluten ¹ finden Sie darum selten. Soja-, Fisch-, Austernsauce und andere spezielle Zutaten sind Glutenfrei oder wir sagen es Ihnen. Fragen Sie bitte, wenn Unklarheiten bestehen und sagen Sie es uns immer, wenn Sie eine Unverträglichkeit oder gar eine Allergie haben!

Alle Produkte auf dem Teller können aber produktionsbedingt Spuren von Gluten oder anderen Allergenen enthalten!

„Foodwaste“

Es ist nicht immer alles zu jeder Zeit an Lager und für Sie verfügbar! Dadurch sind wir „frischer“ und die Lebensmittelverschwendung hält sich in Grenzen.

Sie bezahlen mit Bargeld

Danke, Sie helfen mit, uns Kommissionen und Ihnen indirekte Preisaufschläge zu sparen!

Sie bezahlen mit Karte oder Telefon

Danke, Sie können bei uns auch Kleinstbeträge oder Ihren Anlass bargeldlos bezahlen.

American Express, Diners, Master, Visa, Postcard, Debitkarten

Lunch-Check nur Karten, Apple Pay, Google Pay, Ali Pay,

TWINT verlangt unerhört hohe Gebühren, nur bis Fr. 50.00, bezahlen Sie bitte mit Karte!

Verkauf von Alkohol über Gasse ab 18 Jahren

Die Preise von Alkohol zum Mitnehmen, ausser Wein, entsprechen denen des Restaurants.

Wir verkaufen seit über 20 Jahren keine Tabakwaren mehr.

V2024_Spargeln, inkl. 8.1% MwSt., gültig ab Start der Saison bis auf weiteres

Onlineversionen sind nicht immer aktuell, es gilt ausschliesslich das vor Ort aufgelegten Angebot und Preise.

Lebensmitteldeklaration

Es ist uns ein Anliegen, Ihnen unsere Lieferanten vorzustellen.

Wir vertrauen vielen von ihnen bereits seit Jahrzehnten und versuchen gemeinsam, schmackhafte und unbelastete Produkte auf den Teller zu bringen.

Viele Produkte sind Regional und Saisonal, die grosse weite Welt hat aber so viel mehr zu bieten und darum lassen wir uns nicht von der Einfachheit, die Vielfalt des Angebotes vermiesen!

Schweizer Wiesen- oder Bio Milch für alle Milchgetränke

Brot & Backwaren - Bäckerei Fischer Ersigen

Metzgereien Wälchli Kirchberg & Aeschlimann Utzenstorf

Metzger Center Bern, FF Deisswil, Mercanto IP-Suisse

Käse, Joghurt - Dorfkäserei Koppigen, Milchprodukte - Saviva

Süss- & Salzwasserfische, Meeresfrüchte, Geflügel - Bianchi

Cerealien, Mehle, Öle, Konserven, Spirituosen - Saviva

Früchte, Gemüse, Kartoffeln & Kartoffelprodukte – Saviva, Kadi Langenthal

Schwein Steak, Filets, Braten, Kotelette*

Schweiz / Kräuterschwein*

Kalb Rücken, Huft, Eckstück, Filet

Braten, Leber & Geschnetzeltes

Schweiz

Rind Filet, Huft & Entrecôte^c

Paraguay, auf Ansage Schweizer Fleisch

Black Angus Rib-Eye^{IP-Suisse}

Rind Siedfleisch, Schulter, Hohrücken, Zunge

Schweiz

Egli^{*d} / Zander^{*d} / Saibling^{*e} / Felchen^{*e}

Lachs, Salm^{*f} / Thunfisch^{*g}

Polen^{*d} Deutschland^{*e} Schottland^{*f}, Pazifik^{*g}

Hamme, Speck, Rippchen, Fleischwaren

Schweizer Schweins-, Kalbs- & Rindfleisch
von regionalen Metzgereien verarbeitet

Lamm Gigot, Voressen, Rücken*, Koteletten*

Schweiz / * Neuseeland, Australien^{*a}

Schweizer Salami

Coppa*, Pancetta*, diverse Rohschinken*

Italien* & Spanien*, bitte fragen Sie

Poulet Geschnetzeltes, Brust & Nuggets

Schweiz / Ausnahmen werden mitgeteilt

Maispoularde, Ente, Perlhuhn, Fasan

Frankreich und Belgien

Die Auswahl der Fische von Bianchi Comestibles können saisonal wechselnde Herkünfte haben

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

Diese Bauernhöfe aus dem Dorf bereichern das Angebot saisonal und ganzjährig
Äpfel & Most Röthlisberger^{IP-Suisse} Lobärghof Eier Strahm, zwischendurch Grünspargel Hugli Niederösch

Salate

Französische Salatsauce ^{4.10} Saison-Vinaigrette Sauce ¹⁰

Tages Mischsalat ^{kann 9}

Fr. 9.50

Gemischter Salat ^{kann 9}

Fr. 14.00

Saison Blattsalate

Fr. 13.50

Grosser Salatteller ^{kann 9}
mit Ersiger Ei

Fr. 26.00

Saison Salate
im Saisonteil der Speisekarte

Suppen

Tages Suppe ^{kann 7.9}

Fr. 9.50

Immer einmal etwas Neues, manchmal aber leider schon „ausgelöffelt“
Saisonal kalt oder warm serviert

Fleisch Suppe ⁹

Fr. 9.50

Bouillon mit Ei, Sherry oder Portwein

Gemüse- oder Crèmesuppe

im Saisonteil der Speisekarte

Vorspeisen

Berner Bauern Hamme aus dem Küchenrauch 110g Fr. 19.00
auf Wunsch auch von Hand geschnitten

Pilz Pastetli ^{1.7} Fr. 15.00
im kleinen Blätterteigherz mit Pilzrahmsauce

Burgunder Schnecken 6 Stück Fr. 19.80
Zwiebeln, Knoblauch & Kräuterbutter überbacken

Eglifilets in Butter ^{4.10} 70-80g Fr. 25.50
Remoulade Sauce

Fisch

Ein gemischter Salat ist beim Teller Eglifilets inbegriffen

Eglifilets in Butter ^{4.10} 200-220g Fr. 49.50
Remoulade Sauce und Salzkartoffeln

Oft, nicht immer hat es einen Tagesfisch
fragen Sie bitte, beim Tagesfisch ist eine Beilage, aber kein Salat inbegriffen

Warme Gerichte

Ein gemischter Salat ist bei diesen warmen Gerichten inbegriffen

← **Ist ein Salat im Gericht inbegriffen** →

rechnen wir Ihnen diesen für Fr. 11.00 an eine Vorspeise an.

Verzichten Sie ganz auf den Salat, ziehen wir Ihnen Fr. 11.00 vom Preis ab!

Schweins Schnitzel paniert ^{1.4}	180g	Fr.	39.80
Pommes frites, Tagesgemüse	120g	Fr.	35.50
Schweins Steak an Pilzrahmsauce ⁷	220g	Fr.	44.50
Tagliatellen ^{1.4} Tagesgemüse	150g	Fr.	39.50
Schweins Steak Emmental	160g	Fr.	46.50
Berner Röstli, Schinken und Käse überbacken	120g	Fr.	42.00
Bärebrötli ^{1.4}	280-300g mit Füllung	Fr.	46.50
Schweins Cordon-bleu, der beliebteste aller Klassiker			
Pommes Frites, Tagesgemüse			
Poulet Geschnetzeltes Bangkok ^{2.6}	200g	Fr.	42.00
mit original Yellow- & Red Thai-Curry Paste	120g	Fr.	37.50
Gemüsereis ⁹			

Ab 2 Personen erhältlich

Ein gemischter Salat ist bei diesen beiden Gerichten inbegriffen

Galgen Spiess	230-240g	pro Person	Fr.	70.00
mit flambierten Rindsfiletmedaillons	50g/1St.	Supplement	Fr.	5.00
Stärkebeilage nach Wahl				
kalte Saucen ^{4.10} Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce ⁷ Beilagen & Früchte				
Fondue Chinoise	250g	pro Person	Fr.	60.00
Rindshuft Tranchen in Fleischbrühe ^{1.6.9}	100g	Supplement	Fr.	5.50
Stärkebeilage nach Wahl				
kalte Saucen ^{4.10} Pfefferrahmsauce ⁷ Beilagen & Früchte				

Warme Gerichte

Ein gemischter Salat ist bei diesen warmen Gerichten inbegriffen

Kalb Geschnetzeltes Zürcherart ⁷	180g	Fr. 54.50
Berner Rösti mit Speckwürfeli	120g	Fr. 49.50
Kalb Wienerschnitzel ^{1.4}	160g	Fr. 49.50
der Klassiker aus der Butterpfanne	120g	Fr. 45.00
Pommes Frites, Tagesgemüse		
Kalb Cordon-bleu ^{1.4}	300-350g mit Füllung	Fr. 59.50
gefüllt mit Hamme und Greyerzer	180-200g	Fr. 54.00
Pommes frites, Tagesgemüse		
Rind Rib-Eye Black Angus ^{IP-Suisse}	240g	Fr. 64.00
mögen Sie es grösser?	pro 50g Supplement	Fr. 5.50
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken oder mit pikanter Pfefferrahmsauce		
Stärkebeilage nach Wahl, Tagesgemüse		
Rindsfilet Medaillon	2 St. à 120g	Fr. 70.00
im Speckmänteli gebraten	1 St. à 120g	Fr. 60.00
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken		
Stärkebeilage nach Wahl, Tagesgemüse		
Rind Filet Stroganoff ⁷	180g	Fr. 60.00
an pikanter Paprika-Sauerrahmsauce	120g	Fr. 55.50
Gemüsereis ⁹		

Stärke- & Saison Beilage zum Auswählen oder Umtauschen

Gemüsereis ⁹ Tagliatellen ^{1.4} Pommes frites ¹ Krokette ^{1.4.7}
Kartoffelgratin im Töpfchen ⁷ Berner Rösti mit Speckwürfeli ^{25 Min.}

Tagesgemüse oder Spinatgratin ^{4.7}	an Stelle der inbegriffenen Beilage	Fr. 0.00
Tagesgemüse oder Gemüsegratin ^{4.7}	extra dazu	Fr. 7.50

Frühlingskarte

Suppe

Spargel Crème ⁷

der beliebte Frühlings-Klassiker

Fr. 12.50

Spargelsuppe Matrosen Art ^{1.6.7}

Sautierte Moules, Venusmuscheln & Shrimps

Fr. 19.50

Vorspeisen

Frühlingssalat ¹⁰

Blattsalate mit Spargeln an Kräuter Vinaigrette

Vorspeise

Fr. 21.50

kleinere Vorspeise

Fr. 16.50

Carne Cruda ¹⁰

Kalbfleisch Tartar mit Trüffelöl, Limone & Grana Padano
angerichtet auf Spargeln

Vorspeise

Fr. 24.50

als Mahlzeit

Fr. 38.00

Südpazifik Ahi-Thunfisch ^{6.10}

Tartare mit nordischen Wildkräutern & Wildbeeren
angerichtet auf Spargeln

Vorspeise

Fr. 24.50

als Mahlzeit

Fr. 38.00

Spargeln

mit Bärlauch Mayonnaise ^{4.10} und Kräuter Hollandaise ^{4.7}
dazu etwas Bauernhamme *oder* Rohschinken

Vorspeise / kleine Port. Fr. 28.50

an Stelle des gemischten Salates, heisst die Preisdifferenz zum Salat, welcher bei vielen à la Carte Gerichten inbegriffen ist. Tauschen Sie diesen gegen eine Saisonsuppe oder gegen eine Saisonvorspeise um und geniessen Sie die Abwechslung.

Frühlingskarte

Alle Saisongerichte sind ohne inbegriffenen Salat

Spargeln 4.10	Portion	Fr. 39.50
Bärlauch-Mayonnaise & Kräuter-Hollandaise	½ Portion	Fr. 31.50
Neue Backkartoffeln 1		
Bauernhamme oder Rohschinken	als Beilage	Fr. 8.00

Bärlauch Kalbfleisch Adrio	2 St.	Fr. 29.50
zartes Kalbsbrät mit würzigem Bärlauch	1 St.	Fr. 26.00
angerichtet auf Tessiner Carnaroli Risotto 7		

Steaks mit Spargeln		
Kräuter Hollandaise 4.10		
- Schwein Steak	170g	Fr. 39.50
- Kalb Hohrücken Steak	170g	Fr. 55.50
- Rindfilet Steak im Speckmänteli	170g	Fr. 65.50

Grüner- & weisser Spargel
Neue Backkartoffeln 1 oder **Tessiner Carnaroli Risotto** 7

Saibling Filets Island		Fr. 39.50
mit Kapern & Salbei in Butter gebraten, dazu Bärlauch Mayonnaise 4.10		

Grüner- & weisser Spargel
Neue Backkartoffeln 1

Ausgesuchte Flaschenweine

Licorne Blanche, Bolle Morges	75cl Fr. 46.00	1dl Fr. 6.60
fruchtig und kräftige Assemblage, traditionelle Vinifikation Waadt AOC 2021/22		

Auxey-Duresses „La Canée, Villamont Beaune	75cl Fr. 56.00	1dl Fr. 8.00
Chardonnay, edel, wuchtig und unübertroffen Burgund, Auxey-Duresses AOP 2020		

Dom de Sarraux Grand Cru, Bolle Morges	75cl Fr. 46.00	1dl Fr. 6.60
Ein rassiger und komplexer Pinot Noir Luins AOC 2022		

Warme Gerichte ohne Fleisch

Folgende Gerichte sind **ohne** inbegriffenen Salat

Butter, Schweinefett, Biomilch, Rahm, Sauerrahm, Bio-Kaffeerahm
und Ersiger Freiland Eier sind die Essenz unserer Küche.

Vegane Ernährung ist freiwillig, was auch für unser beschränktes Angebot gilt!
Vegetarische Gerichte oder Vegi-Abänderungen machen wir gerne.
Originalcurrypasten können immer etwas Krebspaste enthalten.

Gemüse Teller ^{25Min.}

Fr. 33.00

Verschiedenes Gemüse, Blätterteigherzchen ¹ mit Pilzrahmsauce ⁷
dazu je ein saisonales Gemüse- ^{4,7} & Stärkebeilage nach Wahl

Bio-Tofu

Fr. 32.50

mit Pilz- ⁷, Thai-Curry- ^{2,6} *oder* Stroganoff ⁷ Sauce
dazu eine Stärkebeilage nach Wahl

Sautiertes Gemüse Bangkok ^{2,6}

Fr. 31.00

Pikantes Thai-Curry
Gemüsereis ⁹

Pilzpastetli

Fr. 22.50

im grossen Blätterteigherz ¹ mit Pilzen an Rahmsauce ⁷

Omelette aus 3 Ersiger Eiern

Fr. 19.00

wahlweise mit Schinken, Pilzen *oder* Käse überbacken

Rösti natur ^{25Min.} 2 Ersiger Spiegeleier

Fr. 17.00

Warme Gerichte

Folgende Gerichte sind **ohne** inbegriffenen Salat

Schweinssteak im Salatring
Kräuterbutter

230g

Fr. 34.00

Kalbskopf mit Wurzelgemüse ⁹

Selbst gepökelt mit Salz, Zucker & Lorbeer
dazu Vinaigrette¹⁰ & Salzkartoffeln

Fr. 30.00

Käseschnitte ¹ **Walliser Art** ^{25Min}

Schinken, Tomaten, Zwiebeln und Raclette Käse überbacken

Fr. 26.50

Berner Rösti mit Speckwürfeli ^{25Min}

gebratene Speckstreifen und 2 Ersiger Spiegeleier

Fr. 24.00

Chicken Nuggets ¹

dazu Mayo-Dips ^{4.10}

150g

Fr. 12.00

250g

Fr. 17.00

500g

Fr. 29.50

Grosse Portion Pommes Frites

auf Wunsch Mayo-Dips ^{4.10}

Fr. 12.50

Beilage Pommes Frites *oder* **Stärkebeilage**

Fr. 7.50

Kalte Gerichte

Rindfleisch Tartare ⁴

zubereitet von mild bis feurig scharf

als Mahlzeit	180g	Fr.	41.00
kleine Portion	120g	Fr.	36.00
Vorspeise	60g	Fr.	24.50

Metzger Teller

Kalt aufgeschnittenes Fleisch und Käse je nach Angebot

Für ein Z'vieri kann man sich das Teller auch teilen oder bei mehreren Personen eine Platte schneiden lassen.

240-250g	Fr.	28.00
----------	-----	-------

Berner Bauern Hamme aus dem Rauch

auf Wunsch von Hand geschnitten

240-250g	Fr.	35.00
150-160g	Fr.	28.50

Bierfuhrmann Salat garniert ^{4.10}

Wurst mit Zwiebeln und Gurken an Vinaigrette ¹⁰

	Fr.	24.00
kleine Portion mit Käse	Fr.	20.00
+ Käse	Fr.	4.00

Thon Salat garniert ^{4.10}

mit Zwiebeln

	Fr.	26.00
kleine Portion	Fr.	21.00

Sandwiches ^{1.4.6.8.10}

mit Fleisch oder Käse nach Wahl

Kleines Morgensandwich

Mütschli oder Weggli, solange es hat

Fr. 5.70

Grosses Sandwich

Zopf oder Brot, je nach Verfügbarkeit

Fr. 11.50

Getränkekarte

Preise inkl. 8.1% MwSt. gültig ab 1.1.2024

Jugendlichen unter 16 Jahren wird kein Alkohol, Jugendlichen unter 18 Jahren keine Spirituosen serviert. Die Mitarbeiter sind angehalten einen Ausweis zu verlangen, Alkoholverkauf über Gasse ab 18 Jahren, voller Verkaufspreis, kein Verkauf von Tabakwaren!

Apéro	2cl	4cl
Alkoholfrei Wermuth weiss/rot, Campari		9.50
San Bitter mit Soda oder Orangenjus	8.50	
Campari 23° Cynar 17° Martini 23°		11.50
Appenzeller 29°		11.50
Pastis 45°	6.50	
Aperol Spritz / Saison Empfehlung		13.00
Alkoholfreie Drinks / Saison Empfehlung		11.50
Südweine & «Verdauerli»	2cl	4cl
Tio Pepe Sherry dry 18°		9.80
Porto 19° Madeira 17°		9.80
Fernet Branca 39°	10.00	

Gebrannte Wasser	2cl	4cl
Bätzi 40° Kräuter 40° Wacholder 40°	4.20	
Zwetschge 37.5° Pflümli 37.5°	4.20	
Kirsch 40° Lie 43°	5.20	
Schweizer Grappa 40°	5.20	
Italienischer Grappa 38°-42°	9.00	
Williamine 43° Quitte 42° Apricotine 37.5°	10.00	
Himbeere 42° Vieilles Prunes 40°	10.00	
Burgunder Marc 40° Calvados 40°	10.00	
Vodka 40° Gin 40° Bacardi 40°		14.00
Cola/Tonic/Ginger Ale aufgefüllt zu Spirituosen		0.00
Fläschli Cola/Tonic extra dazu		2.50

Likör, Cognac & Whisky	2cl	4cl
Saisonale Liköre 17-21°		12.00
Amaretto 28° Baileys 22°		12.00
Fin à l' Orange Bäreschnaps 45°	9.00	
Cognac Martell *** 40°	11.50	
Cognac Remy Martin VSOP 40°	15.00	
Cognac Remy XO 40°	25.00	
Ballantines 40° Jack Daniels 40°		14.00
Scotch Single Malt 40°		19.50
US-Bourbon Single Malt 41°		23.50

Bier Flaschen			
Feldschlösschen Lager	50cl	6.40	
Feldschlösschen	Alkoholfrei 50cl	6.20	
Feldschlösschen Zitrone	Alkoholfrei 33cl	5.50	
Burgdorfer Helles	50cl	7.80	
Bier vom Fass	2dl	3dl	5dl
Feldschlösschen Lager	4.20	4.80	6.20
Feldschlösschen Alkoholfrei	4.20	4.80	6.20
Feldschlösschen Braufrisch	4.40	5.00	6.50
Burgdorfer Helles	4.50	5.20	7.80

Saal, ausser Feldschlösschen kein Bier im Offenausschank

Wasser & Soft Drinks Flaschen	20cl
Tonic, Bitter, Orangen-, Tomatenjus	5.50
	30/33cl
Rhazünser, Arkina still	5.50
Vivi Kola, Vivi Zero, Rivella rot & blau	

	50cl
Rhazünser, Arkina, Eistee, Bügelmost Alkoholfrei	7.20
Pepsi, Schorle, Citro, Sinalco	
Bügelmost mit Alkohol	7.50

	100cl
Rhazünser, Arkina still	12.50
Rivella, Pepita, Sinalco	

Wasser & Süsses offen	2dl	3dl	5dl
Rhazünser, Arkina still	3.60	4.60	6.20
Eistee, Rivella, Pepsi Cola, Citro, Pepita, Sinalco			

Hahnenwasser à discrétion	pro Person	4.50
<i>Bei Saalanlässen, Versammlungen & Bankette servieren wir Ihnen kein Hahnenwasser!</i>		

Warme Getränke		
Kaffee Crème, Espresso, Ristretto		4.80
Doppelter Espresso, Ristretto		6.00
Kaffee Emmental, im Glas mit Schlagrahm		5.00
Bio-Milchkaffee, Cappuccino		5.00
Latte Machiatto		7.50
Kalte oder warme Ovo		4.80
Kalte oder warme Schoggi		4.80
Ovo oder Schoggi Melange (Schlagrahm)		5.50

Wiesen- oder Bio-Vollmilch für alle Milchgetränke			
	2dl	3dl	5dl
Kalte oder warme Vollmilch	3.00	3.50	5.00

Kaffee fertig, Kräuter, Pflümli, Zwetschge	2cl	6.70
als Kafi doppelt	4cl	8.80
Bäre Kafi Fin à l' Orange	2cl	8.20
Wybure Kafi Lie	2cl	8.20
Coretto Grappa	1cl	7.60

Grosse Tasse BIO Assam-Schwarz- oder Grüntee		5.00
Minze, Kamille, Eisenkraut, Rote Früchte		
Tee Wein	5cl	6.50
Tee Karibik Rum	2cl	7.80
Glühwein	Saison	7.00

Informationen

Neue Öffnungszeiten

Am Sonntag schliessen wir die warme Küche ab 13.30 Uhr
und das Restaurant dann ab 15.30 Uhr.

Bankette dürfen ihren Tag gemütlich ausklingen lassen und länger sitzen bleiben.

Senioren Mittagstisch

Jeden Freitag-Mittagstisch für alle Senioren, egal von wo sie kommen
Bitte immer reservieren und auf den Mittagstisch hinweisen!

Das Bauprojekt kommt in Fahrt

Noch bleibt aber alles wie es ist und die Bären Ersigen AG
als Restaurantbetreiberin gehört weiterhin Rita & Beat Basler.

Planen und bauen tut die Emme-Bau AG Burgdorf (Faes Bau)
ihr gehört die Liegenschaft und das Bauprojekt.

Das Bauprojekt umfasst 11 Neubauwohnung im hinteren Teil der Liegenschaft.
Der Bären wird in Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege gründlich saniert.
Hornusserstube und alle Stuben bleiben, dazu kommen 7 gemütliche
Gästezimmer und eine Morgensonne Terrasse an der Oesch.

Wer es genauer wissen möchte, hier gibt es immer wieder Neuigkeiten
www.baeren-ersigen.ch/de/visionen