

Menüvorschläge

Geschätzter Gast

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menüvorschläge überreichen zu dürfen.
Sie werden darin einen Überblick über unser Angebot und unsere Möglichkeiten finden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserem Gasthaus.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. MWST

Gasthaus zum Bären
Getty und Hans Kistler-Bitter

Telefon 062 876 11 37
getty.kistler@gmail.com
www.baeren-boezen.ch



Gasthaus zum Bären

Unsere Lieferanten

Fleisch: Metzgerei Bernet, Obermumpf

Herkunft der verschiedenen Fleischsorten:

Geflügel: Ungarn, Schweiz

Kalbsfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch: Schweiz

Lammfleisch: Neuseeland

Salat und Gemüse:

Walternhof, Familie Heuberger, Bözen

Glace und Sorbet:

iGelati, sowie diverse hausgemachte Spezialitäten

Bier:

Brauerei Feldschlösschen, Rheinfelden

Wein:

Der bekannte «Bözer» wird vor allem von Peter Büchli, Effingen geliefert.

Weitere Spezialitäten von Reto Pfister, Lindenhof Bözen.

Neben den gängigen Weinsorten aus der Region bieten wir Ihnen auch andere Weine an.

Verlangen Sie unsere Weinkarte.

Destillate:

Marc und Grappa: Peter Büchli, Effingen

Hauseigene Destillate: Berner Rosen, Gravensteiner, Chrüter, Kirsch und Röteli

Sorgfältig geerntet aus 50-jährigen Hochstämmen und gekeltert bei

Familie Schwaller, Gipf-Oberfrick

Kleinigkeiten zum Aperitif

Nüssli, Pommes Chips	4.—
Kleine hausgemachte Schinkenrollen	6.50
Hausgemachte Schinkengipfeli	6.50

Suppen

Bouillon mit Gemüseeinlage und Sherry	9.—
Tomatencrème-Suppe	9.—
Kürbiscrème-Suppe	9.—
Lauchcrème-Suppe	9.—
Minestrone	9.—

Salate

Grüner Salat an Hausdressing	9.—
Gemischter Salat an Hausdressing	11.—
Kleiner «Buure-Salat» (verschiedene Salate mit Speck, Brotwürfeli und Wachtelei garniert)	14.50
Nüsslisalat mit Speck, Brotwürfeli und Ei garniert (Saison)	14.—

andere Vorspeisen

Pastetli an feinem Pilzragout	13.—
Melonen mit Fricktaler Rohschinken	13.50
Geräuchertes Forellenfilet an Merrettich-Schaum-Sauce	15.—

Bei allen Menus sind zwei Beilagen sowie die Gemüse garnitur im Preis inbegriffen.
Gesellschaften bitten wir nach Möglichkeit nur ein Menü auszuwählen. Besten Dank.

Bären-Menüvorschlag «Spezial»

Schweinsfilet-Medailon an hausgemachter Pilzrahmsauce und Nudeln	38.50
Aargauer Braten an Rotweinbratsauce mit Gemüse garnitur und Kartoffelstock	32.—
«Riz Casimir» Poulet geschnetzeltes an Currysauce & Reis	26.—
Rindsfiletwürfeli an Stroganoff-Sauce mit Gemüse garnitur und Reis	45.—

Sri-Lanka Buffet (hausgemacht von Kuru, Akilan, Nilan, Pirri)

Linsensuppe, Salatbuffet Glasnüdeli mit Gemüse + Ei Reis Gemüse nach Sri-Lanka-Art Fleisch: Schwein, Rind, Poulet, Crevetten, Fisch an feinen Saucen Dessert: Frische indische Früchte mit Glacé Preis pro Person	52.—
---	------

Fondue-Ecke

Chäs Fondue à discrétion Feine Käsemischung (Berner Oberland)	28.—
Fondue Chinoise à discrétion (Poulet, Schwein, Rind) mit Pommes und Reis und hausgemachten Saucen inkl. Salat	49.—

Spaghetti-Buffet

Spaghetti mit Bolognese-, Carbonara- und Tomatensauce	31.—
---	------

Das ausgewählte Menü versteht sich jeweils inkl. Nachservice

Hauptspeisen (ab 10 Personen)

Buurehamme mit 5 verschiedenen Salaten	32.—
Schweinfilet-Medaillons an hausgemachter Pilzrahmsauce	42.—
Schweinsgeschnetzeltes an feiner Pilzrahmsauce	35.—
Schweins-Rahmschnitzel vom Nierstück	29.50
Schweinssteak an rassiger Pfeffersauce	34.—
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter	34.—
Aargauer Sonntagsbraten, feiner Braten vom Schwein, gespickt mit Fricktaler Zwetschgen, Rotweinsauce	34.50
Hausgemachtes Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Gruyère und saftigem Schinken	38.—
Riz Casimir an feiner Curry Rahmsauce (Pouletgeschnetzeltes) mit Butterreis und Früchten und Mandelsplitter garniert	28.—
Kalbssteak aus dem Fricktal an sämiger Morchelsauce	49.—
Kalbs-Rahmschnitzel	35.50
Schweins-Piccata mit Tomatenspaghetti	28.—
Fricktaler Schweins- und Kalbsbraten mit Bratenjus	43.—
Roastbeef an Sauce Bernaise	42.—
Rindsentrecote mit hausgemachter Kräuterbutter	42.—
Butterzartes Rindsfilet an feiner Blauburgundersauce	49.—
Deux-Filet – Zarte Medaillons vom Schwein und Rind serviert mit raffinierten Saucen, inkl. Saisongemüsegarnitur	52.—

Zwei Beilagen nach Wahl (inkl. Nachservice)

Knöpfli, Pommes-Frites, Rösti-Kroketten,
Nudeln, Reis, Hausi's Gratin, Kartoffelstock

Dessert

Brännli Crème mit Rahm	9.50
Caramelchöpfli nach Hausi's Art	9.—
Vanilleglace mit heissen Himbeeren und Rahm	11.—
Frischer Fruchtsalat hausgemacht	10.50
Zimtparfait an feiner Zwetschgensauce	12.—
Panna Cotta mit Waldbeeren	11.—
Vacherin-Eistorte	11.—
Gemischtes Dessertbuffet pro Person	19.50
Käseteller mit verschiedenen Käsesorten	17.50

Unsere Desserts werden für Sie frisch zubereitet, deshalb gelten diese Vorschläge nur auf Vorbestellung. Wir danken für Ihr Verständnis.