

Mehr Wildgenuss geht nicht!

Direkt von der Natur in den Landgasthof. Unser Wild bringen die Jäger ohne Umwege in den Bären, wo es vom Chef verarbeitet und frisch zubereitet wird.

Gäms- und Rothirschspezialitäten

aus Berner Hochjagd ab Samstag, 18. September 2020

Rehspezialitäten

aus Berner Niederjagd ab Samstag, 2. Oktober 2020

Pastetli mit Pilzen aus den Emmentaler Wäldern

Mmmh... so fein, das muss man probiert haben!



Rehrücken Bären

mit hausgemachten Knöpfli und frischem Herbstgemüse

Rehrücken ab 2 Personen und

nur auf Vorbestellung.

Vollmond-Fondue

mit musikalischer Unterhaltung

Donnerstag, 1. Oktober 2020

Startzeit 18.00 Uhr auf der zum Teil beheizten Terrasse.

Wildbuffet



Was vor ein paar Jahren ins Leben gerufen wurde, ist heute eines, ja wenn nicht sogar DAS beliebteste Wochenende im Bären.

Wer sich ein Wildgenuss der speziellen Art nicht entgehen lassen will, notiere sich **den Freitag, 30. + Samstag, 31. Oktober 2020** im Kalender.

Menü

Herbstvariation mit Terrinen, Paste und Mousse

Kürbissuppe

Wildes Buffet zum Hauptgang

Rehpfeffer, Wildschweinpfeffer, Gämsgeschnetzeltes, Gäms-, Reh- und Hirschschnitzel, Saure Mocke, Wild Cordon-bleu, Wildbratwürste, Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, karamellisierte Marroni, Äpfeln, Birnen und noch vieles mehr.



Das Wildbuffet wird dieses Jahr in einer anderen Form stattfinden.

So können wir die Covid-19 Massnahmen korrekt umsetzen.

Wir danken allen für Ihre Mithilfe!

Reservation ist erforderlich!