



Gasthof Bären Eggiwil

Aperitif- und Menüvorschläge 2026





«Die Möglichkeiten stehen weit offen für besondere Momente»

Der Bären bietet vielseitige Räumlichkeiten für Ihren gewünschten Anlass. Ob Geburtstagsfeier, Jubiläum, Hochzeit, Familienfest oder Firmenessen.

Auf unserem Angebot finden Sie abwechslungsreiche Köstlichkeiten, die von unserem Küchenteam mit viel Talent, Hingabe und Einfallsreichtum zubereitet werden. Alle Gerichte werden nach Möglichkeit mit saisonalen und regionalen Zutaten zubereitet.

Der Gasthof Bären liegt im Herzen von Eggiwil, der seit 1868 in Betrieb ist. Direkt an der Hauptstrasse leicht aufzufinden, verfügt der Bären über einen grossen Parkplatz. Vor dem Haus eine grosse Terrasse mit anschliessendem Spielplatz.

Die Planung Ihres Anlasses ist bei uns in guten Händen. Teilen Sie uns Ihre Ideen mit oder lassen Sie sich vom Schöpfergeist unseres Teams inspirieren.

Wir freuen uns, Ihnen einen auf Ihre Wünsche zugeschnittenen Vorschlag zu unterbreiten. Sollten Sie weitere Eindrücke wünschen, so finden Sie diese unter www.baeren-eggiwil.ch oder kommen Sie auf ein persönliches Gespräch bei uns in Eggiwil vorbei.

Mit herzlichen Grüssen

Ihr Team vom Gasthof Bären Eggiwil



INHALTSVERZEICHNIS

Aperitif
Vorspeisen
Eifach Bäreguet
Fleischgerichte
Aus dem Wasser
Öbis ohni Fleisch
Menüvorschläge
Herkunftsdeklaration

Die aufgeführten Aperitif- und Speise Variationen sollen Ihnen einen Einblick in unsere Angebote und Preise geben. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne und passen die Vorschläge Ihren Wünschen entsprechend an.

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer, Service und Taxen. Allfällige Preisanpassungen auf Grund einer veränderten Marktsituation bleiben vorbehalten.



APERETIF

Wählen Sie nach Ihrem Geschmack aus:	p.P.
5 Kreationen	25.00
8 Kreationen	37.00
10 Kreationen	41.00

MINI PASTETLI

Avocadomousse | Mango | Krevetten | Sauerrahm | Sesam

EIERSALAT AUF TOAST

Sauerrahm | Curry | Paprika | Petersilie

ZWIEBELKUCHEN

Hefeteig | Zwiebelsprosse | Trockenwurst oder Gemüsewürfel

GEMÜSESTICKS

Sauce nach Wahl

TOMATEN MOZZARELLA SPIESSLI

Pesto

PARMESANWÜRFEL

Pinienkerne | Birne | Balsamico

ZIEGENKÄSE MARINIERT

Auf Gemüsesalat

KNOBLAUCHBROT

Hefeteig | Lauchzwiebeln |

THONSALAT ASIA

Antipasti Gemüse | Lauchzwiebeln | Balsamico

LACHS GERÄUCHERT (NO)

Senfsauce | Honig | Dill

KREVETTENCOCKTAIL (CA)

Cocktailsauce | Pesto



EGLIKNUSPERLI (DE)

Tatarsauce

SCHINKENGIPFELI

Blätterteig | Sauerrahm | Senf | auch mit Gemüse möglich

MINI RINDSHAMBURGER

Essiggurke | Zwiebeln | Bärensauce

TOMATENCREMESUPPE

Rahmhaube

KARTOFFELCREMESUPPE

Safran | Lauch | Blätterteigstange

Als Ergänzung

KÄSEPLATTE GEMISCHT UND GARNIERT	pro 100 g	12.00
FLEISCHPLATTE GEMISCHT UND GARNIERT	pro 100 g	12.00
HOBELKÄSE GARNIERT	pro 100 g	11.00
FOCACCIA <i>ab 4 Personen</i>		
Klassisch mit Rosmarin	pro Person	4.00
Tomaten	pro Person	4.00
Oliven	pro Person	4.00
Gemischt	pro Person	5.00



Gasthof Bären Eggiwil

VORSPEISEN

BÄRENSALAT	11.00
Blattsalat Speck Eier Croûtons Französisches-Dressing	
GEMISCHTER SALAT	12.50
Kerne Blätterteigstange Französisches-Dressing	
FELDSALAT	13.50
Champignon Speck Eier Französisches-Dressing	
KAROTTENSALAT	12.50
Weichkäse gebacken Orangen Sellerie Lauchzwiebeln Orangen-Dressing	
GURKENSALAT	12.50
Feta Oliven Kartoffeln Dill Joghurt-Dressing	
HAUSGEMACHTE GEMÜSEBRÜHE	9.50
Flädli	
BÄRENSUPPE	8.50
Saisonal	
KARTOFFELCREMESUPPE	9.50
Safran Lauch Blätterteigstange	
TOMATENCREMESUPPE	8.50
Rahmhaube Gin	
PILZCREMESUPPE	10.00
Zwiebelsprosse Käsechips	
RANDENCARPACCIO	12.50
Rindszunge Gemüsevinaigrette	
RINDSTATAR	16.50
Getoastetes Brot Gesalzene Butter	
FORELLENMOUSSE	15.50
Getoastetes Brot Meerrettich	
BLÄTTERTEIGKISSEN GEFÜLLT	13.50
Gurken Tomaten Mozzarellakugeln Frischkäse Sesam	
BURRATA	17.00
Tomaten Baumnüsse Schwarzer Pfeffer	



EIFACH BÄREGUET

SUURE «BLITZLOCH» MOCKEN	36.00
Kartoffelstock Garnitur	
«GOTTHELFS» RINDERZUNGE	28.50
Kartoffelstock Kapernsauce	
LAMMVORESSEN «CHRAMPFELEHN-SCHÖFIGS ART»	35.00
Kartoffelstock Safransauce	
BRATWURST «VOM HEIDBÜHL METZG»	23.00
Butterrösti Spinat Zwiebelsauce	
GOTTHELFSTEAK (SCHWEINESTEAK ÜBERBACKEN MIT SCHINKEN UND KÄSE)	29.00
Spätzli Grüne Bohnen	

AUS DEM WASSER

«SCHWINGER FORELLE» SAUTIERT	34.00
Salzkartoffeln Blattspinat	
LACHSFILET GEBRATEN (NO)	36.00
Weissweinsrisotto Cherry Tomaten Mandeln Kräuteröl	
EGLIKNUSPERLI (DE)	25.00
Pommes Frites Tatarsauce	

ÖBIS OHNI FLEISCH

FRISCHKÄSEROULADE	27.00
Kichererbsen Wurzelgemüse Pesto	
HAUSGEMACHTE KARTOFFELNOCKEN	31.00
Tomaten Rucola Parmesan Frischkäse	
GEFÜLLTE ZUCCHETTI	29.00
Linsen Bolognese Fenchel Tomatensauce	
GRÜNES RISOTTO	29.00
Randen Kresse Erbsen Parmesanblätter	
RATATOUILLE	28.00
Avocado Kartoffelstock Gemüsesalat	



FLEISCHGERICHTE

RINDSFILET AM STÜCK	57.00
Kartoffelgratin Gemüse Rotweinjus	
RINDSENTRECÔTE IM HEU GEGART	44.00
Schupfnudeln Wirsing Kräuterbutter	
RINDSBRATEN GEFÜLLT	38.00
Kartoffelstock Gemüseswürfel Dörrpflaumen Kräuterjus	
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES	43.00
Butterrösti Champignonrahmsauce	
KALBSHOHRRÜCKEN AN MORCHELSAUCE	49.00
Nudel Karottenpüree	
KALBSMEDAILLON IM SPECKMANTEL	52.00
Spätzli Spinatbeet Rotweinjus	
DRIOLOGIE VOM SCHWEIN	39.00
Plätzli Geschnetzeltes Braten Rösti Brokkoli Rahmsauce	
EMMENTALER SCHWEINEBRATEN GEFÜLLT	38.00
Emmentaler Käse Trockenfleisch Braten Rösti Lauchzwiebeln Rahmsauce	
SCHWEINSRAGOUT	35.00
Kartoffelstock Gemüsestreifen	
HACKFLEISCH IM TEIG	34.00
Bratkartoffeln gebratener Kabis Honigsauce	
STREIFEN VOM SCHWEIN ASIA	31.00
Reis Peperoni Brokkoli weisser Kabis Süss-Sauersauce	



Gasthof Bären Eggiwil

MENÜVORSCHLÄGE

<i>Menüvorschlag 1</i>	36.00
Bärensalat mit Speck, gehackte Eier und Croutons ***	
Schweinebraten gefüllte an Biersauce Kartoffelgratin und Mischgemüse	
<i>Menüvorschlag 2</i>	37.00
Gemischter Salat mit Hobelkäse ***	
Schweinssteak mariniert mit Kräuterbutter Spätzli und Brokkoli	
<i>Menüvorschlag 3</i>	39.00
Sommersalat mit Melonenschnitz ***	
Saltimbocca vom Schwein an Kräuterjus Tessiner Polenta und grüne Bohnen	
<i>Menüvorschlag 4</i>	43.00
Karottensalat mit gebackenem Weichkäse ***	
Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse an Kräuterjus Weissweinrisotto und Gemüseragout	
<i>Menüvorschlag 5</i>	45.00
Forellenmousse auf Toast ***	
Schweinschnitzel paniert Pommes Frites und Gemüse	
<i>Menüvorschlag 6</i>	51.00
Burrata auf Tomatencarpaccio ***	
Roastbeef am Stück mit Sauce Hollandaise Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	



REGIONALE KÜCHE

FLEISCH UND GEFLÜGEL	Heidbühl Metzg, Eggiwil Prodega Gourmador
GEMÜSE UND FRÜCHTE	Prodega, Langnau Gourmador, Zollikofen
MILCHPRODUKTE	Prodega, Langnau Gourmador, Zollikofen
KÄSEPRODUKTE	Jumi, Boll Alp Parwengen, Gstaad Prodega, Langnau
TROCKENWARE	Prodega, Langnau
KIRSCHTORTE	Stöckli Eggiwil AG, Eggiwil
BACKWAREN	Bäckerei Bieri, Eggiwil Stöckli Eggiwil AG
MERINGUE	Stöckli Eggiwil AG, Eggiwil
GETRÄNKE	Aemme Getränke, Ramsei
KAFFEE	Chicco D'Oro, Balerna
FISCH	Fischzucht Schwandenmatte Gourmador Prodega
GLACE	Emmi Schweiz AG, Ostermundigen
WEIN	Aemme Getränke, Ramsei
EIER	Fam. Wittwer, Senggen

Die Herkunft von Fleisch, Fisch, Geflügel sowie Milchprodukte, Gemüse und Früchte, Brot und Feinbackwaren ist aus der Schweiz, sofern nichts anderes deklariert ist.
Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.

ALLERGIKER | SPEZIALKOST

Gerne geben wir Ihnen Auskunft darüber, welche Speisen Sie aus unserer Karte geniessen können, oder nach Wunsch kreieren wir Ihnen ein Gericht nach Wahl zu.