

-lich Willkommen im Landgasthof Bären Madiswil

Liebe Gäste

Es freut uns sehr, Sie bei uns im geschichtsträchtigen Landgasthof Bären begrüßen zu dürfen. Seit 1672 ist unser alteingesessener Gasthof im Besitz des Tavernenrechtes. Unsere edlen Tropfen lagern im historischen Weinkeller von 1646 welcher mit einem wunderschönen Polenbild geschmückt ist und rustikale Feste können im „Härdöpfuchäller“ zelebriert werden.



„Härdöpfuchäller“

Tagtäglich legen wir grossen Wert darauf, Sie mit den besten Produkten aus unserer Region zu verwöhnen. Gerne stehen wir Ihnen bei der Suche nach dem passenden Wein zur Seite oder beraten Sie bezüglich Unverträglichkeiten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

*Michèle & Martin Binnemann
& das Bären-Team*

Winterzauber

Kaninchen-Terrine mit Linsensalat,
Mango-Chutney und hausgemachtem Brioche

* * *

Randensuppe
mit Meerrettichschaum und Siedfleisch

* * *

Zanderfilet mit Riesenkrevette
auf Selleriepüree mit Orangenschaum

* * *

Lammkarree im Ofen mit frischen Kräutern
Kartoffelgratin und Gemüse

* * *

Auserlesene Schweizer Käse
vom Chäsi Lade Madiswil

* * *

Schokoladenkuchen
mit Orangen und Sauerrahmglace

120

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	10.5
Gemischter Salat	12.5
Wintersalat mit Mostbröckli und Äpfeln	13
Salat in der Schüssel mit Randenstreifen, Nüssen und Champignons	14
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons	14
Kaninchen-Terrine mit Linsensalat, Mango-Chutney und hausgemachtem Brioche	19
Krevettenvariation Krevettencocktail, Knusperrolle und gebratene Riesenkrevette	19

Suppen

Randensuppe mit Meerrettichschaum und Siedfleisch	10
Weissweinsuppe mit hausgemachtem Rauchlachs-Gipfeli	12

Warme Vorspeisen

Asiatischer Gemüsereis mit Riesenkrevetten	19
Zanderfilet mit Riesenkrevette auf Selleriepüree und Orangenschaum	19
Entenleber mit karamellisierten Äpfeln hausgemachtem Brioche und Apfelsorbet	25

Bären Klassiker

Saltimbocca		36
Kalbsschnitzel mit Salbei und Risotto		
Kalbsgeschnetzeltes		36
mit Rahmsauce und Rösti		
« Bären Cordon bleu » im Eimantel	Schwein	36
Pommes Frites und Gemüse	Kalb	44
« Stroganoff »		45
Rindsfiletstreifen mit Quarkspätzli		

Spezialitäten

Emmentaler Rindsfilet vom Grill		53
mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Gemüse		
Rindsfiletstreifen mit rotem Curry		45
und asiatischem Gemüseris		
Lammkarree im Ofen		44
mit frischen Kräutern, Kartoffelgratin und Gemüse		
Kalbsleber mit Kräutern und Balsamico		31
Rösti		
Suure Mocke		29
Geschmorter Rindsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse		

Fisch

Fischvariation	52
Wolfsbarsch, Saibling und Zander mit Limettenrisotto und Gemüse	
Krustentiere	51
Scampis, Krevetten und Jakobsmuscheln mit rotem Curry und asiatischem Gemüsereis	
Seezunge mit Kräuter gefüllt im Ofen	53
und frittierten Kartoffelkugeln	
Eglifilets gebraten	36
mit Kräutern, Tartarsauce und Salzkartoffeln	
Vegetarisch	
Quarkspätzli	24
mit Gemüse, Champignons und Pinienkernen	
Falafel	28
mit asiatischem Gemüsereis und rotem Curry	