

# -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*

# Sommergenuss

Eierschwämmli-Terrine  
mit Fenchel-Pfirsichsalat und Basilikummousse

\* \* \*

Blumenkohlsuppe  
mit grünem Curry und Knuspergebäck

\* \* \*

Zanderfilet mit Scampi  
auf Cherrytomaten

\* \* \*

Lammkaree mit frischen Kräutern aus dem Bärengarten  
Polentawürfel und Gemüse

\* \* \*

Auserlesene Schweizer Käse  
vom Chäsi Lade Madiswil

\* \* \*

Dessertvariation  
aus der Bärenküche

|               |            |
|---------------|------------|
| 3 Gänge       | CHF 79.00  |
| 4 Gänge       | CHF 93.00  |
| 5 Gänge       | CHF 107.00 |
| Menü komplett | CHF 120.00 |

## Kalte Vorspeisen

|  |                        |          |
|--|------------------------|----------|
| <b>Grüner Salat</b>  |                        | 10       |
| <b>Gemischter Salat</b>  |                        | 12       |
| <b>Gartensalat</b><br>mit frischen Kräutern und Eierschwämmli                            |                        | 14       |
| <b>Griechische Salat-Schüssel</b><br>mit Oliven, Feta, Gurke, Peperoni und Cherrytomaten |                        | 15       |
| <b>Tomatensalat</b><br>mit Basilikum, Mozzarella und Bruschetta                          |                        | 16       |
| <b>Melonen</b><br>mit Rohschinken  |                        | 16       |
| <b>Eierschwämmli-Terrine</b><br>mit Fenchel-Pfirsichsalat und Basilikummousse            |                        | 20       |
| <b>Rindstatar</b><br>mit Toast und Butter  | Vorspeise<br>Hauptgang | 22<br>39 |

## Suppen

|  |  |    |
|--|--|----|
| <b>Gazpacho</b><br>Spanische Gemüsekaltschale                |  | 10 |
| <b>Tomatensuppe</b><br>mit Basilikumschaum und Knoblauchbrot |  | 10 |
| <b>Blumenkohlsuppe</b><br>mit grünem Curry und Knuspergebäck |  | 11 |

## Warme Vorspeisen

|  |  |    |
|--|--|----|
| <b>Krevetten al Aglio</b><br>Krevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Knoblauchbrot             |  | 25 |
| <b>Entenleber mit karamellisierter Aprikose</b><br>hausgemachtem Brioche und Aprikosensorbet |  | 25 |

## Sommer-Hits

|   |    |
|---|----|
| <b>Wurst-Käse-Salat</b><br>mit Pommes Frites  | 22 |
| <b>"Bären"-Salat</b><br>Pouletstreifen mit Äpfeln und Nüssen                                | 25 |
| Bündnerfleisch, Rohschinken und Melone  | 25 |
| Riesencrevetten mit Kräutern  | 35 |
| <b>Emmentaler Siedfleischsalat</b><br>mit Bratkartoffeln                                    | 24 |
| <b>Roastbeef</b><br>mit Tartarsauce und Pommes Frites                                       | 34 |
| <b>Bären-Burger</b><br>Rindsburger mit hausgemachtem Ketchup,<br>Zwiebeln und Pommes Frites | 25 |
| <b>Kalbsschnitzel</b><br>vom Grill mit gemischtem Salat                                     | 31 |
| <b>Rindsentrecôte 200 gr. vom Grill</b><br>mit Kräuterbutter und Pommes Frites              | 44 |
| <b>Vegetarisch</b>  |    |
| <b>Grünes Gemüsecurry</b><br>und Sesamreis  | 22 |
| <b>Schnittlauchrisotto</b><br>mit frischen Eierschwämmli                                    | 23 |
| <b>Polentawürfel</b><br>mit Ratatouille und frischen Eierschwämmli                          | 23 |

## **Bären Klassiker**

|  |                 |          |
|--|-----------------|----------|
| <b>Kalbsleber mit Kräutern und Balsamico</b><br>Rösti                |                 | 33       |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes</b><br>mit Rahmsauce und Rösti                |                 | 37       |
| <b>« Bären Cordon bleu » im Eimantel</b><br>Pommes Frites und Gemüse | Schwein<br>Kalb | 37<br>45 |
| <b>«Patricks-Stroganoff»</b><br>Rindsfiletstreifen mit Quarkspätzli  |                 | 46       |

## **Spezialitäten**

|  |  |    |
|--|--|----|
| <b>Gefüllte Pouletbrust mit Frischkäse, Basilikum und Dörrtomaten</b><br>Sommergemüse und Quarkspätzli |  | 33 |
| <b>Kalbsstreifen mit grünem Curry</b><br>Sommergemüse und Nudeln                                       |  | 40 |
| <b>Lammkarree mit frischen Kräutern aus dem Bärengarten</b><br>Polentawürfel und Sommergemüse          |  | 45 |
| <b>Emmentaler Rindsfilet vom Grill</b><br>mit Rotweinjus, Bratkartoffeln und Gemüse                    |  | 55 |

## **Fisch**

|  |  |    |
|--|--|----|
| <b>Eglifilets frittiert</b><br>mit Tartarsauce und Madiswiler Biokartoffeln                                  |  | 37 |
| <b>Zander</b><br>auf Cherrytomaten mit Basilikum und Bratkartoffeln  |  | 39 |
| <b>Riesenkrevetten</b><br>mit Limettenrisotto und Sommergemüse   |  | 45 |
| <b>Fischvariation</b><br>Wolfsbarsch, Zander und Saiblingsfilet<br>mit Weissweinschaum, Sesamreis und Gemüse |  | 53 |
| <b>Seezunge mit Kräutern gefüllt im Ofen</b><br>und Madiswiler Biokartoffeln                                 |  | 53 |