

Unser Take Away Speiseangebot

Wir sind für Sie da

Mittwoch bis Sonntag 11.30h bis 13.00h / Abend's auf Vorbestellung

Gemischter Saisonsalat	6.5
Appenzeller Salat	8.5
mit Mostbröckle und Appenzeller Käse	
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	10.-
Gebackenes Schweineschnitzel „Eselohr“	18.5
Pommes frites und Gemüse	
Gebackenes Kalbschnitzel „Cordon bleu“	24.5
Pommes frites Gemüse	
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“	32.5
Spätzle, Gemüse	
Entrecôte „Cafe de Paris“	32.5
Kartoffelgratin, Gemüse	
Zanderfilet mediteran gebraten	32.5
Kartoffel-Gemüsegröst'l mit Gemüse	

Alle Gerichte können bei uns abgeholt werden oder Liefern wir in der näheren Umgebung gratis.

Vorbestellung verkürzt die Wartezeit! 071/8911355 oder info@baeren-grub.ch

Speisen wie im Restaurant

„ Chaving Dish“

	Preis für 4 Personen	Preis je Person mehr
Unser Angebot		
Hackbraten an Pilzsauce Kartoffelstock / Saisongemüse	92.-	+ 20.-
Schweinsfilet im Speckmantel Körnige Senfsauce / Bärlauchspätzle / Saisongemüse	125.-	+ 30.-
Roastbeef mit Sauce Hollandaise Kartoffelgratin / Saisongemüse	150.-	+ 34.-
Jägerpfanne Poulet / Schweineschnitzel / Würstchen / Käsespätzle / Saisongemüse	105.-	+ 22.-

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung

(Chaving Dish Kaution Fr. 50.- / Wird am Schluss von uns gereinigt)

Bären- Delikatessen für Zuhause

Artikel	Menge	Preis	Best.
Hackbraten von Rind und Kalb	+250g	10.-	
Kalbsrahmgulasch	+300g	15.-	
Rindfleischgeschnetzeltes „Stroganoff“	+350g	13.-	
Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Pilzen	+250g	15.-	
RindsschulterSchmorbraten an Rotweinsauce	+160g	15.-	
Alpstein Pouletbrüstchen „Sous vide“	+160g	7.-	
Pilzrahmsauce	+200g	5.5	
Spätzle	1 Port	2.5	
Gemüse	1 Port	2.5	
Gemüsecurry mit Kokosnuss (Vegan)	1 Port	5.5	
Kartoffelgratin	1 Port	5.5	
Bärlauchspätzle	400g	6.-	
Spätzle	400g	6.-	

Alle unsere Gerichte sind ohne Konservierungsstoffe frisch zubereitet.

Auf Bestellung auch Schockgefrostet (-40°C) erhältlich.

Die Haltbarkeit beträgt bei richtiger kühler Lagerung mind. 1 Woche.

Inhaltsstoffe und Zubereitung

Gemüsecurry mit Kokosnussmilch (Vegan)

Peperoni / **Kichererbsen** / Rübli / Pfälzer / **Butter / Rahm / S&P** / Kokosnuss /

Ausgebackt im Micro oder in der Pfanne am Herd erwärmen

Bärlauchspätzle

Mehl / Eier / Bärlauch / S&P / Muskatnuss

In der Pfanne mit etwas Butter kurz anbraten

Maispouardenbrüstchen souvide gegart

Maispouardenbrüstchen / **S&P / Olivenöl / Kräuter**

Im Ofen bei 180°C 12 min braten (ausgebackt) oder verpackt im siedenden Wasser i ca. 8-10Min.

Hackbraten vom Kalb und Rind

Kalb- und Rindfleisch / **Brot / Senf / S&P / Eier** / Fleischkäse

Ausgebackt im Micro heiss machen oder in der Pfanne kurz beidseitig braten oder im Ofen bei 160°C ca. 12 Min.

Kalbsrahmgeschnetztes mit Pilzen

Kalbfleisch / **Rapsöl / Gemüsefond / Rahm / Butter / S&P / Pilze**

Ausgebackt im Micro oder in der Pfanne heiss machen

Rindschulterbraten an Rotweinsauce

Rindschulter / **Rotwein / Wurzelgemüse** / Tomatenmark / **S&P**

Ausgebackt im Micro oder im Töpfchen erwärmen

Rindfleischgeschnetztes „Stroganoff“

Rindfleisch / Peperoni / **Champignons** / Essiggurken / **Paprikapulver / Senf / Rahm / Gemüsefond / S&P**

In der Micro oder im Töpfchen erwärmen

Pilzrahmsauce

Diverse **Pilze / Gemüsefond / Butter / Rahm / S&P**

In der Pfanne erwärmen

Spätzle / Kartoffelgratin

Mehl / Eier / Gemüsefond / Rahm / Butter / Käse (je nach Beilage)

In der Pfanne kurz anbraten / Gratin bei 180°C ca. 12 Min. backen