

Bankett Menuvorschläge

Sie feiern mit Freunden, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, ein Jubiläum, ein Weihnachtsessen oder einen anderen individuellen Anlass.

Es ist Ihr Fest und wir möchten gerne den passenden Rahmen dazu schaffen. Unsere Menü Vorschläge helfen Ihnen, die richtige Wahl zu treffen.

Ein wunderschönes Ambiente ist die beste Voraussetzung für eine Feier, die glückliche Erinnerungen hinterlässt. Den immer wieder überraschenden Dekorationen unserer Räumlichkeiten, dem aufmerksamen Service unseres Teams, den kulinarischen Köstlichkeiten aus besten Basisprodukten und den unzähligen Schätzen in unserem Weinkeller dürfen Sie voll Vertrauen.

Der Umgang mit unseren Menü Vorschlägen ist denkbar einfach. Sie machen sich Gedanken zum Budgetrahmen (Essen, Getränke, Dekoration) und wie viele Gäste eingeladen werden. Als nächsten Schritt vereinbaren Sie einen Termin mit Harry Pfändler für die Details, wie Speisefolgen was passt zusammen und natürlich die saisonalen Einflüsse sollen auch nicht zu kurz kommen. Als letztes folgt die Wein Auswahl, dabei beraten wir Sie sehr gerne. Bitte beschränken Sie sich auf ein Menu oder fragen Sie nach der „A la Carte“ Karte.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen.

Checkliste für Ihren Anlass

- Reservation und Wahl des geeigneten Ambientes
- Durch die Menü Vorschläge schwelgen
- Budgetrahmen abstecken für Menu, Weine, Dekoration und eventuell Apéro
- Termin für Menu Besprechung vereinbaren
- Weinauswahl mit uns oder zuhause mit Freunden
- Menü Karten und Text
- Tischkarten und Tischordnung
- Dekoration oder Blumen bestellen
- Unterhaltung, Platz Ansprüche und Möglichkeiten abchecken
- Hilfsmittel wie: Hellraumprojektor, Leinwand, Beamer, Flipchart
- Klavier Marke Schimmel gepflegt, Miete 150.-Fr.
- Zuschlag für Mitarbeiter nach Mitternacht pauschal 150.- Fr.(Verlängerung)
- Hotelzimmer Reservieren
- Individuelle Wünsche und Fragen
- Definitive Personenzahl, 24 Std. vor dem Anlass, spätestens (wird verrechnet)

Die aufgeführten Preise verstehen sich in SFr. inkl. MWSt.
Wo nichts Anderes angegeben ist, pro Portion.

Macht Lust auf mehr

Sizilianische Oliven vom Chef eingelegt	pro Schale	7.50
Frische Gewürzmandeln	pro Schale	7.50
Rohe Gemüsestängel mit Kräuterdip	pro Person	3.80
Gebackene Blätterteigschnecken Schinken-Käse, Mozzarella -Tomaten	pro Person	4.50
Elsässer Flammkuchen mit Speck	pro Stück	13.00
Gemüse Frittata nach Saison	pro Person	3.00
Hausgemachte Pop Corn, gesalzen	pro Schüssel	5.50
Tortillia Chips mit Tomatensalsa hausgemacht, mild und pikant	pro Person	4.50
Wasserbüffelsalami mit Baumnüssen	pro Person	4.90
Gambas al pil pil mit Bio Zitrone und Chili	pro Stück	3.00
Sandwich am Meter mit verschiedenen Füllungen nach Absprache	per Meter	29.50
Tapas Buffet (ersetzt eine Vorspeise) ab 10 Personen, für ausgedehnte Apèro	pro Person	19.50
Tapas Buffet gross (Apèro Riche) ab 15 Personen pro Person mit warmen Komponenten	pro Peron	31.00

Das fängt ja gut an

Suppen

Rindsbouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	6.50
Reusstaler Grünkernsuppe	7.--
Linsensüppchen mit Wasserbüffel Rauchchnebeli	8.50
Grünes Erbsenschaumsüppchen mit Schwarzwurzelchips	8.50
Jaipur Curryschaumsüppchen mit Kokos Raspel	7.50
Pro Specie Rara Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Crème fraîche	8.50
Muskatkürbisschaumsüppchen mit Kürbiskern Pesto	8.--
Aargauer Rüeblisuppe mit Kokosmilch und Zitronengras	11.--
Steinpilz Cappuccino mit Schaumhäubchen	10.50
Rosmarin Honigsüppchen mit Frischkäse Bruschetta	12.50
Kartoffelsauerrahmsuppe mit frischem Sommer- oder Herbsttrüffel von unserem Hausberg, dem Rüsler	13.50
Kastaniensuppe mit Zimtcroustons	12.50
Hummerschaumsuppe mit Cognacglace	16.50

Raffinierte Einsteiger

Kalte Vorspeisen

Ziegenkäse Rolle mit Kürbiskern Krokant überbacken, serviert mit Gartenfrischem Blattsalat, Apfel Chutney	17.-
Gebratene Jumbo Black Tiger Krevette mit Eisbergsalat, Thousand Island Dressing, Melone oder Ananas je nach Marktsituation	18.--
Mousse von sonnengetrockneten Tomaten und Frischkäse, Sommersalat, Kräuter Bruschetta	16.50
Tatar von Rauchforellenfilets aus der ältesten Räucherei Deutschlands mit Meerrettich, Daikon Kresse, Briochetoast	19.50
Irischer Rauchlachs fein aufgeschnitten, mit Meerrettichschaum zarten Feldsalaten, Butter Toast	21.--
Carne Cruda vom Aargauer Wasserbüffel mit geröstetem Haselnussbrot. Das Carne Cruda wird mit Limonen und bestem sizilianischen Olivenöl zubereitet	22.50
Das absolut Beste Carpaccio der Region, wird mit der Huft vom Wasserbüffel und den 3-jährigen Alpsbrinz Spänen hier im Bären angeboten, muss man(n) unbedingt probieren. Mit Rauke und Bruschetta ein absolutes Gedicht.	24.50
Hausgemachte Entenleberterrinen mit Quittengelee, Briochetoast, sensationellem frischem Apfelsalat und Sonntagswegen	24.50
Tapasteller mit 7 verschiedenen Delikatessen von Land und Meer aus der mediterranen Küche mit „pan con tomate“ serviert	21.--
Apfel Avocado Tatar mit Black Tiger Krevette im Kartoffelmantel gebacken und Wasabedip	21.50

Köstliche Energiespender

Salate

Kleiner, bunter Mischsalat mit Karottenstreifen in der Schüssel serviert „zum selber schöpfä“	8.50
Vitaminbombe in der Schüssel serviert „zum selber schöpfä“ mit karamellisierten Sonnenblumenkernen, Alpsbrinz, Früchten nach Saison, verschiedenen Blattsalaten und Garten Kräuter	11.50
Bunter Blattsalat mit Balsamico Hausdressing	10.50
Gemischter Salat mit noch warmen, knusprigen Chnoblbrötli	12.50
Grossmutter's Lieblingsalat mit bunten Blättern der Saison, krossem Speck, gehackten Freilandeiern, französischer Sauce und knusprigen Brotwürfeli	13.50
Taufrischer Nüsslisalat aus unserem Garten in Untersiggenthal mit caramelisierten Sonnenblumenkernen und gebratenen Champignons oder Orangen je nach Saison	14.50
Griechischer Salat mit knackigem Gemüse und mariniertem Feta Käse	12.50
Salat aus mindestens 8 verschiedenen Sorten Tomaten aus unserem Pro Specie Rara Garten in Untersiggenthal, Wasserbüffel Mozzarella, altem Aceto Balsamico und das ganze mit einem fruchtigen Olivenöl veredelt erhältlich von ca. Mitte Juli bis Ende September	18.50
Verschiedene Blattsalate mit Aargauer Wasserbüffel Mostbröckli, Speuzer Apfel Balsamico und kalt gepresstem Seetaler Rapsöl	18.50
Sizilianischer Salat mit Rucola, Agrumen, gerösteten Pinien, Parmesan Spänen und delikatem Olivenöl mariniert	14.50

Unwiderstehlicher Genuss

Warme Zwischengerichte

Trüffelei, eine geniale Spezialität aus unserer Küche bestehend aus Ei, Kartoffelluft und unseren eigenen Rüsler Trüffel, leider nur während der Saison zu genießen. 21.50

Mit einem Hauch von Buchenholz und Tannwipfel angerauchte temperierte Bio-Lachsfilettranche auf Apfelweinsauce mit Kartoffelschnee 18.50

In Knoblauch und Kräutern gebratene Riesengarnelen, serviert mit lauwarmer Caponata (sizilianischer Gemüsesalat) und Brotchips 19.--

Fangfrischer Fisch nach Art des Chef's zubereitet
 -Edelfische - Salzwasser 24.50
 -Süsswasser 21.50

Risotto Spezialitäten nach Saison aus der Bären Küche:

-mit sonnengetrockneten Tomaten und frischem Basilikum 14.50

-mit Champagner und Häßglicher Waldpilzen (mind. 17 Sorten), unsere eigene Mischung und 3 jährigem Parmesan 16.50

-mit Herbst- oder Sommertrüffeln von unserem Hausberg dem Rüsler, von Chicco erschnüffelt und ausgegraben 17.50

-mit Edel Kastanien und Prosecco 15.50

Hand- oder hausgemachte Pasta:

-Calamari, handgemachte Pasta in Form von Tintenfischringen mit pikantem Tomaten Specksugo, meine absolute Lieblingspasta 16.50

-Saison Ravioli auf Anfrage hauchdünner Teig und Delikate Füllung 17.50

-Penne mit frischen Calamaretti und crema di pomodori 18.50

Träume werden wahr

Geflügel (Schweiz/Frankreich)

Casimir vom Mägenwiler Freiland Poulet Brüstchen an milder Currysauce im Basmatireisring mit gebratenen Früchten garniert	24.50
Ein Piccata von der Puten Brust (CH) nach Mailänderart mit Spaghetti, hausgemachtem Tomaten Sugo und Parmesan	22.50
Asiatisch mariniertes Poularden Brüstchen grilliert an erfrischender Limonen Kokos Zitronengras Sauce, Basmati Reis, Wok Gemüse	26.50
Surf n'Turf vom Maispoularden Brüstchen und Riesengarnele auf Hummerschaum mit hausgemachten Nudeln und Gemüse	36.50
Butterzartes Entenbrüstchen rosa gebraten an Blutorangen Sauce mit Tahiti Vanille Risotto	34. --
Challans Entenbrust rosa gebraten mit Ingwer und Honig, gebratenem Reis, asiatisches Wok Gemüse	36.50
Zartes Brüstchen eines Greyerzer Freiland Hühnchens kombiniert mit Rüsler Trüffel Sauce, luftige Kartoffel Mousline und marktfrischer Gemüse garnitur	37.50

Vom Lamm (Schweiz/Australien)

Lammgigot mit Kräutern à la Provence, kräftiger Rotweinsauce aus dem Süden Frankreichs, delikatem Kartoffelrahmgratin, Gemüse	28.50
Lammrückenfilet mariniert und grilliert auf Ratatouille Sauce, klassische Krokette, marktfrisches Gemüse	39.50
Lammkarrée in einer Kräuter Senf Kruste im Ofen gebacken auf Provenzalischer Sauce, in Scheiben geschnittenen Bratkartoffeln und Gemüse	42.50

Schwein (Schweiz) Pata Negra (Spanien)

Wettinger Winzerschinken im Brotteig mit Kartoffelsalat und Senf	20.50
Chef's berühmter Hackbraten (Kalb und Schwein) mit Rotweinsauce Kartoffelstock und frisches Gemüse	25.50
Nur Kalbfleisch	29.50
Älplermaggaronen mit Bölläschweitzli, husgmachts Öpfelmues und Alpkäse (Vegi Variante)	19.50
mit paniertem Schnitzel	24.50
Cordon Bleu gefüllt mit Walliser Käse mit Penne, gebackene Kartoffelschnitze mit Rosmarin und Gemüse	29.50
Glasierter, saftiger Schweinshalsbraten mit Zwickel Biersauce, Kartoffelstock, marktfrisches Gemüse	24.50
Schweinsfilet Tauber, eine sensationelle Cognacsauce, Rezept wird nicht weitergegeben, hausgemachte Tagliatelle, marktfrisches Gemüse	34.--
Rücken vom „Grand Crus“ Schwein aus einer Schweizer Edelrasse auf der Alp aufgezogen. Mit Schwarte auf Holzkohle kross grilliert, Chorizo Schaum Risotto von sonnengetrockneten Tomaten und Gemüse	39.--
Schweinfilet Spießchen mit Mostspeck eingepackt und mit Thymiangeist flambiert, Zitronenthymianjus, Tomaten Risotto und grillierten Zucchini	39.--
Schweinfilet Wellington, im Blätterteig gebacken an wunderbarer Trüffel-Rotweinsauce, Kartoffelrahmgratin und Gemüse	46.--
Rücken vom Pata Negra Schweinchen aus der Extrema Dura die letzten 3 Monate mit Eicheln gefüttert auf Holzkohle grilliert Chorizo Sauce und Gemüsepaella	46.--

Rind (Schweiz/Irland) und Aargauer Wasserbüffel

Ragout vom Wasserbüffel nach Burgunder Art in Birmenstorfer Pinot Noir geschmort Kartoffelstock, marktfrisches Gemüse	33.--
Brasato vom Wasserbüffel, langsam in Merlot geschmort mit Tessiner Pro Specie Rara Polenta, Gemüse	36.50
Geschnetzeltes vom Schottischen Hochlandrind "Stroganoff" nach Chef's Rezept mit Wodka, hausgemachte Taglierini, marktfrisches Gemüse	32.--
Tagliata von der Argentinischen Rindshuft auf Holzkohle grilliert und tranchiert mit Chimichurrysauce Sauce, Rauke, Rosmarinbratkartoffeln, marktfrisches Gemüse	39.--
Butterzartes Entrecôte am Stück gebraten und tranchiert mit Weinhändler Sauce, Champagnerrisotto marktfrisches Gemüse	44.--
Rindsfiletgulasch "Stroganoff" nach Chef's Rezept mit Wodka, feinen Quark-Spätzli, marktfrisches Gemüse	46.--
Rindsfilet in Harry's Pfeffercuvec gewendet, am Stück gebraten, mit Whisky Sauce, Greyerzer Kartoffelrahmgratin, Gemüse	46.--
Rindsfilet am Stück auf Holzkohle grilliert, mit Chorizo Schaum, schwarzemTrüffel Risotto, Gemüse	49.--
Rindsfilet Medaillon Rossini mit gebratener Entenleber, Rüsler Cognac Trüffelsauce, Pro Specie Rare Kartoffelmoussline und marktfrisches Gemüse	57.—

Vom Kalb (Schweiz)

Reusstaler Kalbsschulterbraten mit Apfelweinsauce, hausgemachte Nudeln, marktfrisches Gemüse	29.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Champignonsauce, knusprige Röstli und Gemüse	39.50
Piccata Milanaise vom Emmentaler Kalb Tomatenconcassé, Schaumwein Risotto, Zucchinischeiben mit Thymian grilliert	38.50
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm verfeinert, Haugemachte Spätzli oder Laugenknödel und Gemüse	29.--
Emmentaler Kalbskrone am Stück gebraten, Zitronenthymianjus dazu das sensationelle „Häggliger Waldpilzrisotto“ aus mindestens 17 Pilz Sorten von Margrit Strebel Gemüse garnitur	52.--
Kalbsrücken in der Pecan Nusskruste gebacken, Nocino Sauce aus Tessiner Baumnuss Likör hausgemachte Tagliatelle und Gemüse	49.--
Kalbsfilet in Rosmarinöl pochiert, Sauce aus Sauerrahm und frischen Garten Kräutern, Haselnusskartoffel Melange, glasiertes Gemüse	54.--

Catering

Menüs auf Anfrage

Auf Ihre Wünsche und die Möglichkeiten Vorort abgestimmt.

Ein Honigtopf für Naschbären

Desserts

Saisonales Carpaccio von frischen Früchten mit passendem Sorbet	10.50
Gebrannte Crème mit Niddle und Streusel	9.--
Birmenstorfer Süssmostcrème mit Fotzelschnitten	12.50
3 hausgemachte Sorbets in der Honigwabe serviert mit einem Salat von frischen Früchten der Saison	14.50
Tahitivanille Quarkstrudel auf Kaffeesauce	13.--
Bittersüßes Schokoladenmousse mit Greyerzer Doppelrahm und Knusper Tuille	15.50
Crema Catalana abgeflämmt mit Rohzucker	10.50
Crêpes Bananita mit Grand Marnier und Vanille Eis im Körbchen	13.50
Dessertteller nach Laune des Chef's mit 5 verschiedenen Leckereien	15.50
Warmer Schokoladen Kuchen mit flüssigem Kern und Verweine Sauerrahmeis, Chef's Lieblingsdessert	15.50
Dessertbuffet mit mindestens 9 verschiedenen Kreationen aus unserer Desserttraum Abteilung (ab 30 Personen)	18.--
Saisonaler Dessertvorschlag von mir je nach Marktangebot, nach Absprache und ihren Vorlieben	
Mignardises: kleine Konfekt-Auswahl zum Kaffee	4.—

The logo features a stylized illustration of a wooden cart or wagon. On the side of the cart, the word "Gasthof" is written in a cursive script. Below the cart, the word "PFÄNDLERS" is written in a bold, orange, sans-serif font. To the right of the cart, the words "ZUM BÄREN" are written in a bold, brown, sans-serif font.

PFÄNDLERS

Käse

Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler:
ausgereifte Rohmilchkäse von unserem Käsewagen
mit ofenfrischem Nusshausbrot serviert

Preis nach Verbrauch