



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

NACHTESSEN

servieren wir Ihnen
von 18.00 – 20.30 Uhr





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SUPPENTOPF

	* VSP	HG
Winterliches Süppchen 	10.5	18.5

Krémige Suppe mit Rüebli und Ingwer, garniert mit einem Sahnehäubchen, dazu servieren wir Pinsa-Brot aus dem Ofen mit Ingwer-Knoblauch-Öl

Tages-Suppe 	8.5	16.5
--	-----	------

Gerne informieren wir Sie über das heutige Angebot „es het solangs het“

SALATSCHÜSSEL


	* VSP
Bunter Blattsalat 	8.5

Bouquet von verschiedenen marktfrischen Blattsalaten

Gemischter Salat vom Markt 	9.5
---	-----

Knackige Blattsalate frisch vom Schwüizer Feld mit Rüebli, Peperoni, Mais, Gurken und Tomate

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

- & Bärli-Dressing 
- & Feigen-Honig Vinaigrette 
- & Balsamico 
- & Orangen-Senf Vinaigrette 

* Die Vorspeisen-Portion servieren wir nur in Kombination mit Hauptgericht





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SALATKREATIONEN

	* VSP	HG
Schäfersalat 	14.5	24.-
Bunte Blattsalate mit Fetakäse, Oliven, Gurken, Cherry-Tomaten, Peperoni und fermentierten Zwiebeln		
Salat „Chrut & Rüebli“ 	16.-	25.5
Blattsalat-Variation mit warmen Äpfeln, Champignons und Baumnüssen aus dem Pfännli, Rüebli-Stängeli und fein gehobelten Parmesanspänen		
Kunterbunte Salatschüssel 	16.-	25.5
Potpourri von Blattsalaten mit Oliven, Peperoni, Gurken, getrockneten Tomaten, fermentierten Zwiebeln, Rucola und gerösteten Pinienkernen		
„Buurehof“ Salat	16.5	26.-
Blattsalat-Bouquet mit fein geschnittenem Schwiizer Bündnerfleisch, Streifen von Greyerzer Käse, Rüebli & gekochtem Ei von den Wildisteinern Freilauf-Hühnern		
Salat „s'Bärli“	16.5	26.5
Blattsalate mit Streifen vom Lachs aus Norwegen, Baumnüssen, Cherry-Tomaten und Croûtons		

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

- & Bärli-Dressing 
- & Feigen-Honig Vinaigrette 
- & Balsamico 
- & Orangen-Senf Vinaigrette 

* Die Vorspeisen-Portion servieren wir nur in Kombination mit Hauptgericht





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SAISON-KÜCHE

Salat „Apfel & Birne“  HG 25.5

Nüsseler, Spinat und bunte Blattsalate frisch vom Feld mit Kürbis-, Birnen- und Apfelwürfel aus dem Pfännli, Orangenfilets, gerösteten Kernen und Croûtons an einer fruchtigen Vinaigrette mit Orange und Senf

Winterliche Bowl  28.5


Marinierte Rollgerste mit Cranberries, Cuts von Rüebli, Kürbis, Süsskartoffeln und Petersilienwurzel aus dem Ofen, caramelisierte Randen, Orangen und Süsskartoffel-Hummus mit fruchtigem Preiselbeer-Chutney zum Dippen



Kürbis-Burger  29.5

Sälber gmachts Kürbis-Patty mit Brie überbacken im Mais-Bun vom Bäcker mit caramelisierten Zwiebeln, gebratener Birne, frischem Blattspinat und Süsskartoffel-Hummus dazu Cuts von Kürbis, Rüebli, Petersilienwurzel & Süsskartoffel aus dem Ofen mit Preiselbeer-Chutney zum Dippen



Flammkuchen „Camem-Bär“  26.-

Camembert, Lauch, Birnen, Kürbis, Preiselbeeren, Käse und Crème Fraîche

Walliser Flammkuchen 26.5

Fein geschnittener Speck, geschwellte Kartoffeln, Apfel, Röstzwiebeln, Raclettekäse und Crème Fraîche





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

BURGER

Unsere Burger sind zu 100% selbst gemacht aus bestem Schweizer Rindfleisch, serviert mit Pommes Frites oder einem gemischten Salat vom Markt, im Brötli von der Bäckerei Gradwohl in Staufen.
¹ Auf Wunsch im glutenfreien Bun für +2.- erhältlich.

Hamburger

24.5

Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Sesam-Bun¹ vom Bäcker mit Salat, Tomaten und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

Cheeseburger

26.5


Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Sesam-Bun¹ vom Bäcker mit Gruyère, Salat, Tomaten und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

Füürwehr-Burger (pikant)

27.5

Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Mais-Bun¹ vom Bäcker mit Gruyère, Peperoni, Peperoncini, Salat, Tomaten und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

Wählen Sie Ihre Sauce im Burger

☞ Hausgemacht: Curry-Mango, Inferno, Tartar 

☞ Klassiker: Ketchup, Mayonnaise, Cocktail





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

BURGER

Unsere Burger sind zu 100% selbst gemacht aus bestem Schweizer Rindfleisch, serviert mit Pommes Frites oder einem gemischten Salat vom Markt, im Brötli von der Bäckerei Gradwohl in Staufen.

¹ Auf Wunsch im glutenfreien Bun für +2.- erhältlich.

Alpen-Burger 28.5

Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Speck-Brötli vom Bäcker mit Raclettekäse, Zwiebeln, Tomaten, Salatblatt und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

American-Burger 28.5

Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Sesam-Bun¹ vom Bäcker mit Spiegelei, Speck, Tomaten, Salatblatt und Essiggurken mit Beilage nach Wahl


Vegi-Burger 25.5

Hausgemachtes Gemüseschnitzel im Mais-Bun¹ vom Bäcker mit Gruyère, Tomaten, Essiggurken und Salatblatt mit Beilage nach Wahl

Garten-Burger 26.5

Hausgemachtes Gemüseschnitzel im Mais-Bun¹ vom Bäcker mit veganem Schmelzkäse und hausgemachter Tartar-Sauce, Tomaten, Essiggurken und Salatblatt mit Beilage nach Wahl

Wählen Sie Ihre Sauce im Burger

☞ Hausgemacht: Curry-Mango, Inferno, Tartar 

☞ Klassiker: Ketchup, Mayonnaise, Cocktail





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

FLAMMKUCHEN



Elsässer Flammkuchen	20.5
Speck, Zwiebeln, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Für & Flamme“ 	21.-
Peperoncini, Knoblauch, Käse, Crème Fraîche	
Raclette Flammkuchen 	24.-
Raclettekäse, Kartoffeln, Essiggurken, Paprika, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Verdura“ 	24.5
Tomaten, Lauch, Champignons, Peperoni, Käse, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Sizilia“ 	24.5
Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Basilikum-Pesto, Mozzarella, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Grandmère“	25.-
Speck, Lauch, Champignons, Käse, Crème Fraîche	
Flammkuchen „al Pedro“ 	25.-
Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Balsamico, Parmesanspäne, Mozzarella, Crème Fraîche	





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

FLAMMKUCHEN



Flammkuchen „Sombbrero“ 25.5

Chorizo, Peperoni, Mais, Peperoncini, Käse, Crème Fraîche

Flammkuchen „Genovese“ 25.5

Vorderschinken, Oliven, Basilikum-Pesto, Tomaten,
Mozzarella, Crème Fraîche

Flammkuchen „Española“ 25.5

Chorizo, getrocknete Tomaten, Peperoni, Oliven,
Käse, Crème Fraîche

Italiano Flammkuchen 26.–

Rohschinken, Tomaten, Rucola, Mozzarella, Crème Fraîche

Gorgonzola Flammkuchen 26.5

Vorderschinken, Speck, Zwiebeln, Gorgonzola,
Käse, Crème Fraîche

Poulet-Curry Flammkuchen 26.5

Poulet, Karotten, Lauch, Curry, Käse, Crème Fraîche

Flammkuchen „Bärenschmaus“ 27.5

Norweger Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern,
Käse, Crème Fraîche






Restaurant s'Bärli in Lenzburg

FLAMMIZZA



Flammizza „Margherita“  19.5
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano

Flammizza „Prosciutto & Funghi“ 24.5
Vorderschinken, Champignons,
Tomatensauce, Mozzarella

Flammizza „Mexicana“ 25.-
Chorizo, Peperoni, Mais, Chili,
Tomatensauce, Mozzarella

Flammizza „Bella Italia“  25.-
Getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni,
Basilikum-Pesto, Tomatensauce, Mozzarella

Flammizza „Rustico“ 26.-
Rohschinken, Tomaten, Oliven, Rucola,
Tomatensauce, Mozzarella





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

DEKLARATION



Vegetarisches Gericht



als Veganes Gericht erhältlich

Fragen Sie das Servicepersonal nach veganen Optionen

Herkunft Fleisch

Falls wir nichts anderes deklarieren, verwenden wir Schweizer Fleisch von der Traitafina Lenzburg.

Herkunft Eier

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freiland Eier vom Wildenstein in Lenzburg.

Herkunft Gemüse und Früchte

Wo immer möglich, bevorzugen wir saisonale Früchte und Gemüse aus der Region. Wir beziehen unsere Produkte von Friedli Gemüse in Wohlenschwil, welche einen grossen Teil selbst kultivieren.

Intoleranzen / Allergien

Gerne informiert Sie Ihre Service-Mitarbeiterin über allfällige Allergene. Unsere Flammkuchen, Flammizze und Burger sind auch glutenfrei zubereitet erhältlich (kann Spuren enthalten). Ein Teil unserer Gerichte bereiten wir vegan zu.

Zahlungsmittel

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren Schweizer Franken in Bar sowie alle gängigen Karten & Lunch Check.

