



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

NACHTESSEN

servieren wir Ihnen
von 18.00 – 20.30 Uhr





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SUPPENTOPF

	* VSP	HG
Tages-Suppe	9.5	17.5

Gerne informieren wir Sie über das heutige Angebot

Spargel-Süppchen	12.5	19.5
-------------------------	------	------

Cremige Suppe vom weissen Spargel, garniert mit einer Sahnehaube und frischen Gartenkräutern.
Dazu servieren wir hausgemachtes Mais-Bärlauch Brot.

SALATSCHÜSSEL

	* VSP
Bunter Blattsalat	9.5

Bouquet von verschiedenen marktfrischen Blattsalaten vom Aargauer Feld (Friedli Gemüse, Wohlenschwil)



Gemischter Salat vom Markt	10.5
-----------------------------------	------

Knackige Blattsalate vom Aargauer Feld (Friedli Gemüse, Wohlenschwil) mit Rüebli, Peperoni, Mais, Gurken & Tomate



Unsere hausgemachten Salatsaucen:

& Bärl-Dressing & Feigen-Honig Vinaigrette

& Balsamico & Bärlauch-Dressing

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





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SALATKREATIONEN

* VSP HG

Schäfersalat

14.- 25.-



Bunte Blattsalate vom Aargauer Feld mit Fetakäse, Oliven, eingelegten Zwiebeln und Gurken, Cherry-Tomaten und Peperoni

Kunterbunte Salatschüssel

14.5 25.5



Bunte Aargauer Blattsalate (Friedli Gemüse, Wohlenschwil) mit Oliven, Peperoni, Gurken, getrockneten Tomaten, fermentierten Zwiebeln, Rucola und gerösteten Pinienkernen

Salat „Chrut & Rüebli“

15.- 26.-



Blattsalate vom Aargauer Feld (Friedli Gemüse, Wohlenschwil) mit warmen Äpfeln, Champignons und Baumnüssen gebraten im Gusseisen-Pfännli, Rüebli-Stängeli und gehobeltem Parmesan

„Buurehof“ Salat

15.5 26.5



Aargauer Blattsalate (Friedli Gemüse, Wohlenschwil) mit fein geschnittenem Bündnerfleisch, Streifen von Greyerzer Käse, Rüebli und gekochtem Ei von Schweizer Freilaufhennen

Salat „s'Bärli“

15.5 26.5



Aargauer Blattsalate (Friedli Gemüse, Wohlenschwil) mit Streifen vom Lachs aus Norwegen, gerösteten Baumnüssen, Cherry-Tomaten und knusprigen Croûtons

Unsere hausgemachten Salatsaucen:
& Bärli-Dressing & Feigen-Honig Vinaigrette
& Balsamico & Bärlauch-Dressing

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






Restaurant s'Äärli in Lenzburg


SAISON-KÜCHE



Spargelsalat mit Burrata  29.5

Grüner und weisser Spargel, cremige Burrata, Erbsen, Radiesli und geröstete Sonnenblumenkerne angerichtet auf Frühlingsalaten, abgeschmeckt mit hausgemachtem Bärlauch-Dressing, serviert mit hausgemachtem Mais-Bärlauch Brot



Frühlings-Bowl mit Arancini  31.5

Hausgemachte, knusprig ausgebackene Bärlauch-Arancini mit Erbsen und Mozzarella gefüllt, grüner und weisser Spargel aus dem Ofen, Kräuterkartoffeln im Parmesanmantel, Erbsen, eingemachte Radieschen, Frühlingszwiebeln und junger Spinat mariniert mit Bärlauch-Dressing. Dazu Kräuterquark zum Dippen.

BBQ-Pastrami Burger 34.5

Saftig gegartes BBQ-Pastrami vom Schwiizer Rind fein aufgeschnitten im sälber gmachte Focaccia mit gepickelten Gurken und roten Zwiebeln, Blattsalat und Kräuterquark. Dazu Parmesan-Kartoffeln und Bärlauch-Chimichurri zum Dippen.



Flammkuchen „Primavera“  27.-

Grüner und weisser Spargel, frischer Babyspinat, Mozzarella, Erbsen, huugmachts Bärlauch-Chimichurri und Crème Fraîche

Flammizza „Frühlingsgefühle“ 28.-

Cremige Burrata, grüner und weisser Spargel, Rohschinken, Frühlingszwiebeln, Mozzarella und Tomatensauce





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

25.5

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

Cheeseburger

27.5

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

Fürwehr-Burger (pikant)

28.5

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 Staufien.
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 29.5

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


Vegi-Burger 26.5

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

Garten-Burger 27.5

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	21.5
Speck, Zwiebeln, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Für & Flamme“ 	22.-
Peperoncini, Knoblauch, Käse, Crème Fraîche	
Raclette Flammkuchen 	25.-
Raclettekäse, Kartoffeln, Essiggurken, Paprika, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Verdura“ 	25.5
Tomaten, Lauch, Champignons, Peperoni, Käse, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Sizilia“ 	25.5
Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Basilikum-Pesto, Mozzarella, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Grandmère“	26.-
Speck, Lauch, Champignons, Käse, Crème Fraîche	
Flammkuchen „al Pedro“ 	26.-
Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Balsamico, Parmesanspäne, Mozzarella, Crème Fraîche	





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

FLAMMKUCHEN



Flammkuchen „Sombrero“	26.5
Chorizo, Peperoni, Mais, Peperoncini, Käse, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Genovese“	26.5
Hinterschinken, Oliven, Basilikum-Pesto, Tomaten, Mozzarella, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Española“	26.5
Chorizo, getrocknete Tomaten, Peperoni, Oliven, Käse, Crème Fraîche	
Italiano Flammkuchen	26.5
Rohschinken, Tomaten, Rucola, Mozzarella, Crème Fraîche	
Gorgonzola Flammkuchen	26.5
Hinterschinken, Speck, Zwiebeln, Gorgonzola, Käse, Crème Fraîche	
Poulet-Curry Flammkuchen	26.5
Poulet, Karotten, Lauch, Curry, Käse, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Bärenschmaus“	27.-
Norweger Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern, Käse, Crème Fraîche	






Restaurant s'Bärli in Lenzburg


FLAMMIZZA



Flammizza „Margherita“  20.5
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano

Flammizza „Prosciutto & Funghi“ 25.5
Hinterschinken, Champignons,
Tomatensauce, Mozzarella

Flammizza „Mexicana“ 26.-
Chorizo, Peperoni, Mais, Chili,
Tomatensauce, Mozzarella

Flammizza „Bella Italia“  26.-
Getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni,
Basilikum-Pesto, Tomatensauce, Mozzarella

Flammizza „Rustico“ 27.-
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 und Bianchi Zufikon.

Herkunft Eier

Wir verarbeiten Schweizer Eier von glücklichen Freilauf-Hennen

Herkunft Brot

Unsere Brote und Burger-Buns bäckt die Bäckerei Gradwohl in Staufen aus Schweizer Zutaten. Für unsere hausgemachten Flammkuchen-Böden, Torten und Kuchen verwenden wir ausschliesslich Schweizer Mehl, Eier und sonstige Zutaten.

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. MwSt. Wir akzeptieren CHF in Bar, Karten, Lunch Check & Bitcoin.

