



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# NACHTESSEN

servieren wir Ihnen  
von 18.00 – 20.30 Uhr





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# SUPPENTOPF

	* VSP	HG
<b>Tages-Suppe</b>	9.5	17.5

Gerne informieren wir Sie über das heutige Angebot



<b>Süsskartoffel-Süppchen</b>	11.5	19.5
-------------------------------	------	------

Sämige Suppe von Aargauer Süsskartoffel fein abgeschmeckt mit Ingwer, garniert mit Chips aus Wurzelgemüse. Dazu reichen wir warmes Zwirbelbrot.

# SALATSCHÜSSEL



	* VSP
<b>Bunter Blattsalat</b>	9.5

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



<b>Gemischter Salat vom Markt</b>	10.5
-----------------------------------	------

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

## Unsere hausgemachten Salatsaucen:

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

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





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# SALATKREATIONEN

\* VSP    HG



## Nüsslisalat mit Ei

13.5    24.5

Nüsseler vom Aargauer Feld mit gehacktem Ei von Lenzburger Freilaufhennen (Myrtha Dössegger) und knusprigen Croûtons



## 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

Blattsalate vom Aargauer Fäld mit fein geschnittenem Bündnerfleisch, Streifen von Greyerzer Käse, Rüebli und gekochtem Ei von Wildsteinern Freilauf-Hennen (Myrtha Dössegger, Lenzburg)



## 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 
- & Dattel-Orangen Dressing 

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





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# SAISON-KÜCHE



**Winterlicher Saisonsalat** 28.-

Nüsseler vom Aargauer Feld mit Speck und Champignons aus dem Gusseisenpfännli, gehacktem Ei von den Wildsteiner Freilaufhennen, gehobeltem Parmesan und knusprigen Croûtons an einem fruchtigen Dressing mit Datteln und Orangen



**Bowl mit Wintergemüse**  28.5

Warmer Couscous, Aargauer Süsskartoffel, Randen und Sellerie aus dem Ofen, gedämpfter Grünkohl, Spinat, Apfelwürfel und Cranberries, abgeschmeckt mit einem winterlichen Dattel-Orangen Dressing, garniert mit gerösteten Cashewkernen. Dazu servieren wir Zitronen Crème Fraîche zum Dippen.


**Huusgmachts Cordon Bleu** 37.-

Zart geklopftes Nierstück vom Schwiizer Söili gefüllt mit Bauernschinken und rezentem Greyerzer in goldener Panade ausgebacken. Dazu servieren wir hausgemachte Kroketten und Mischgemüse der Saison.



**Flammkuchen „Gian & Giachen“** 27.-

Bündnerfleisch, Apfelwürfel, Kartoffeln, Röstzwiebeln, Raclettekäse und Crème Fraîche

**Flammkuchen „Winterzauber“**  25.5

Brie, Trauben, Randen, Birnen, Lauch, Haus-Käsemischung 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.

<sup>1</sup> Auf Wunsch im glutenfreien Bun für +2.- erhältlich.

## Hamburger

25.5

Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Sesam-Bun<sup>1</sup> vom Bäcker mit Salat, Tomaten und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

## Cheeseburger

27.5


Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Sesam-Bun<sup>1</sup> vom Bäcker mit Gruyère, Salat, Tomaten und Essiggurken mit Beilage nach Wahl

## Fürwehr-Burger (pikant)

28.5

Hausgemachter Burger vom Schwiizer Rind im Mais-Bun<sup>1</sup> 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.  
<sup>1</sup> 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-Bun<sup>1</sup> vom Bäcker mit Spiegelei, Speck, Tomaten, Salatblatt und Essiggurken mit Beilage nach Wahl


## **Vegi-Burger** 26.5

Hausgemachtes Gemüseschnitzel im Mais-Bun<sup>1</sup> vom Bäcker mit Gruyère, Tomaten, Essiggurken und Salatblatt mit Beilage nach Wahl

## **Garten-Burger** 27.5

Hausgemachtes Gemüseschnitzel im Mais-Bun<sup>1</sup> 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



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





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# FLAMMKUCHEN



<b>Flammkuchen „Sombrero“</b>	26.5
Chorizo, Peperoni, Mais, Peperoncini, Käse, Crème Fraîche	
<b>Flammkuchen „Genovese“</b>	26.5
Hinterschinken, Oliven, Basilikum-Pesto, Tomaten, Mozzarella, Crème Fraîche	
<b>Flammkuchen „Española“</b>	26.5
Chorizo, getrocknete Tomaten, Peperoni, Oliven, Käse, Crème Fraîche	
<b>Italiano Flammkuchen</b>	26.5
Rohschinken, Tomaten, Rucola, Mozzarella, Crème Fraîche	
<b>Gorgonzola Flammkuchen</b>	26.5
Hinterschinken, Speck, Zwiebeln, Gorgonzola, Käse, Crème Fraîche	
<b>Poulet-Curry Flammkuchen</b>	26.5
Poulet, Karotten, Lauch, Curry, Käse, Crème Fraîche	
<b>Flammkuchen „Bärenschmaus“</b>	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 Lenzburger Freilauf-Hennen vom Wildenstein (Myrtha Dössegger)

## 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.

