



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# NACHTESSEN

servieren wir Ihnen  
von 18.00 – 20.30 Uhr





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# SUPPENTOPF

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

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

# SALATSCHÜSSEL





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

Bouquet von verschiedenen marktfrischen Blattsalaten

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

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

## Unsere hausgemachten Salatsaucen:

 Bärli-Dressing   
  Feigen-Honig Vinaigrette  
 Balsamico   
  Kräutervinaigrette

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





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# SALATKREATIONEN

	* VSP	HG
<b>Schäfersalat</b> 	14.-	25.-
Bunte Blattsalate mit Fetakäse, Oliven, Gurken, Cherry-Tomaten, Peperoni und fermentierten Zwiebeln		
<b>Kunterbunte Salatschüssel</b> 	14.5	25.5
Potpourri von Blattsalaten mit Oliven, Peperoni, Gurken, getrockneten Tomaten, fermentierten Zwiebeln, Rucola und gerösteten Pinienkernen		
<b>Salat „Chrut &amp; Rüebli“</b> 	15.-	26.-
Blattsalat-Variation mit warmen Äpfeln, Champignons und Baumnüssen aus dem Pfännli, Rüebli-Stängeli und fein gehobelten Parmesanspänen		
<b>„Buurehof“ Salat</b>	15.5	26.5
Blattsalat-Bouquet mit fein geschnittenem Schwiizer Bündnerfleisch, Streifen von Greyerzer Käse, Rüebli & gekochtem Ei von den Wildsteinern Freilauf-Hühnern		
<b>Salat „s'Bärli“</b>	15.5	26.5
Blattsalate mit Streifen vom Lachs aus Norwegen, Baumnüssen, Cherry-Tomaten und Croûtons		

**Unsere hausgemachten Salatsaucen:**

& Bärli-Dressing     & Feigen-Honig Vinaigrette 

& Balsamico     & Kräutervinaigrette 

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





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# SAISON-KÜCHE

**Sommerliche Bowl**  28.5

Pinkfarbene Glasnudeln mariniert mit einer Ingwer-Soja Sauce, süsslich pikante Tofu Würfel, geröstete Cashew-Nüsse, Pfirsich, Charentais Melone, Rüebli, Frühlingszwiebeln und Erbsen garniert mit Koriander und Thai Basilikum

**Gebackener Tomme**  27.5


Gebackener Tomme Vaudoise mit Honig und Rosmarin, dazu Pflücksalat vom Schwiizer Feld mit gebratenem Pfirsich, confierten Cherry-Tomätli, Salatgurken und Pinienkernen an einem Kräuterdressing, serviert mit Kräuter-Baguette



**Sommer-Burger mit Chips** 31.5

Huusgmachts Patty mit Rindfleisch, Mozzarella und Schinken im Sesam-Bun vom Bäcker mit Tomaten-Confit, Spiegelei, sauren Gurken, Rucola und Balsamico Reduktion, dazu frittierte Kartoffelscheiben mit pikantem Ajvar zum Dippen



**Flammkuchen „Pfirsich“**  26.-

Süsslich pikante Tofu Würfel, gebratener Pfirsich, Peperoncini, Frühlingszwiebeln, geröstete Cashew Nüsse, Reduktion von Sojasauce und Orange, Crème Fraîche

**Flammizza „Mascarpone“** 27.5

Rohschinken, Mascarpone, confierte Cherry-Tomaten, Parmesanspäne, sommerliches Kräuteröl, 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.

<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



- Elsässer Flammkuchen**

Speck, Zwiebeln, Crème Fraîche

21.5
- Flammkuchen „Für & Flamme“**

Peperoncini, Knoblauch, Käse, Crème Fraîche

22.-
- Raclette Flammkuchen**

Raclettekäse, Kartoffeln, Essiggurken,  
Paprika, Crème Fraîche

25.-
- Flammkuchen „Verdura“**

Tomaten, Lauch, Champignons, Peperoni,  
Käse, Crème Fraîche

25.5
- Flammkuchen „Sizilia“**

Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Basilikum-Pesto,  
Mozzarella, Crème Fraîche

25.5
- Flammkuchen „Grandmère“**

Speck, Lauch, Champignons, Käse, Crème Fraîche

26.-
- Flammkuchen „al Pedro“**

Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Balsamico,  
Parmesanspäne, Mozzarella, Crème Fraîche

26.-





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>	27.-
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 Traitaфина Lenzburg.

## **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 und die häufigsten Karten.

