



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

FÜR SCHLECK- MÄULER





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SAISON GENÜSSE



Mini 1/1

Coupe

„Zitrusfrüchte“  8.5 12.5

Hausgemachtes Joghurt-Blutorangen Eis und Mandarinsorbet garniert mit marinierten Orangenfilets und Blutorangensauce

Coupe

„Pistache“  8.5 12.5

Hausgemachtes Pistazien-Eis und Fior di Latte Glacé mit selber gmachtem Matcha-Meringue, garniert mit Schlagrahm und Pistazien-Krokant

Saison-Dessert

im Gläsli  8.5

Warm aufgeschäumte Matcha Milch im Gläsli mit einer Kugel selber gmachtem Fior di Latte Glacé, mit Pistazien-Krokant und Matcha-Meringue dekoriert





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

FRISCH AUS DEM OFEN



Schoggi-Chüechli  14.5

Hausgemachtes Schoggi-Chüechli aus dem Ofen mit flüssigem Kern, begleitet von hausgemachter Vanille d'Ouganda-Glacé und einem Klecks Schlagrahm (mit glutenfreiem Mehl zubereitet)

**Huusgmachtli
Öpfelchüechli**  12.5

Apfelringli im knusprigen Teigmantel ausgebacken mit Zimt und Zucker, dazu hausgemachtes Vanilleeis und Rahm



KUCHEN & TORTEN

Wir backen täglich süsse Köstlichkeiten mit viel Leidenschaft. Das aktuelle Tagesangebot sehen Sie in unserer Vitrine.





Restaurant s'Bärli in Lenzburg



GLACÉ MANUFAKTUR

Unsere sälber gmachti Glacé produzieren wir in Handarbeit aus Milch vom Steinhof Hendschiken und weiteren rein natürlichen Zutaten. Ohne Farbstoffe, ohne Aromen. Jede Kugel ist ein Stück Natur und perfekt für alle, die den echten Genuss lieben!



- ⌘ Pistazien Krokant (Saison)
- ⌘ Joghurt Blutorange (Saison)
- ⌘ Maple Walnut (Saison)
- ⌘ Fior di Latte
- ⌘ Vanille d'Ouganda
- ⌘ Schwiizer Schoggi
- ⌘ Salted Caramel
- ⌘ Ristretto intenso
- ⌘ Erdnuss-Schoko-Caramel
- ⌘ Sorbet Mandarine (Saison) 
- ⌘ Zitronen-Sorbet 

1 Kugel Glacé	4.5
jede zusätzliche Kugel	+ 4.-
Frappé 2 Kugeln Glacé mit Milch	9.5
⌘ Schlagrahm	+ 1.5
⌘ warme Schoggisauce	+ 1.5
⌘ Vodka/Baileys/Amaretto/Kirsch	+ 3.-





Restaurant s'Bärli in Lenzburg



COUPES

- | | Mini | 1/1 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Frozen Tiramisù | 9.- | 13.- |
| Sälber gmachts Milcheis (Fior di Latte) und Ristretto intenso Glacé auf Löffelbiscuits, Kaffee und Milchschaum angerichtet, mit einem Tupfen Schlagrahm, Mocca-Sauce und Kakaopulver garniert | | |
| Sorbetti Duo  | 8.5 | 12.5 |
| Husgmachts Zitronen- und Mandarinen-sorbet mit Früchten der Saison ausgarniert | | |
| Maple Walnut | 8.5 | 12.5 |
| Husgmachts Maple Walnut Eis und Salted Caramel Glacé garniert mit Nuss- und Caramelkrokant, Ahornsirup & Schlagrahm | | |
| Eiskaffee | 7.5 | 11.5 |
| Sälber gmacht Ristretto intenso Glacé mit kaltem Kafi, Rahm und Mocca-Sauce | | |
| Coupe Dänemark | 8.5 | 12.5 |
| Hausgemachte Vanille d'Ouganda Glacé mit Rahm und gerösteten Vanille-Mandeln, dazu warme Schoggisauce separat serviert | | |
| Coupe „Brownies“ | 8.5 | 12.5 |
| Schoggi- und Vanilleglacé selbst gemacht mit Brownieswürfeli, gerösteten Baum-nüssen, Schoggisauce und Schlagrahm | | |
| Kinder-Coupe „Bärli“ | 7.- | |
| 1 Kugel Glacé nach Wahl, dekoriert mit Schlagrahm, Smarties und Gummibärli | | |





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

DEKLARATION



Vegetarisches Gericht



Vegan erhältlich

Fragen Sie das Servicepersonal
nach veganen Optionen

Fleisch & Eier



Wir verwenden Schweizer Fleisch von
der Traitafina Lenzburg sowie Schweizer
Eier von Lenzburger Freilauf-Hennen vom
Wildenstein (Myrtha Dössegger)

Backwaren

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

Intoleranzen / Allergien

Gerne informiert Sie das Service-Personal
über allfällige Allergene. Auf Ihren Wunsch
bereiten wir unsere Flammkuchen und
Burger glutenfrei zu (kann Spuren von
Gluten erhalten). Ein Teil unserer Gerichte
ist auch vegan erhältlich.

Zahlungsmittel

Die Preise verstehen sich in Schweizer
Franken inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Wir akzeptieren Schweizer Franken in Bar,
gängige Karten, Lunch Check & Bitcoin.

