



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# MITTAGESSEN

Montag bis Freitag  
von 11.30 – 13.30 Uhr



Jedes Gericht wird begleitet von  
einer Vorspeise nach Wahl  
und dem Tagesdessert





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# VORSPEISEN

*\* Die Vorspeisen sind nur in Kombination mit einem Hauptgericht erhältlich*

## Aus der Salatschüssel

Blattsalate mit Rüebl, Salatgurken, Tomaten und Croûtons an einer leichten, hausgemachten Vinaigrette

## Aus dem Suppentopf

Crèmiges Sùppchen mit Süsskartoffeln und Ingwer



# MENÜ FLEISCH

## Steak mit Bärlauch-Stampf 26.5

Grilliertes Steak vom Schwiizer Söili an einem Bratenjus, dazu huusgemachte Stock mit Bärlauch und Rotkraut

*serviert mit einer Vorspeise nach Wahl und dem Tagesdessert*



# MENÜ VEGI

## Thai-Curry mit Tofu 24.5

Gebratener Tofu, Pak Choi, Rüebl, Peperoni & Shiitake-Pilze an einer roten Thai-Curry Sauce mit Kokosmilch, begleitet von Basmatireis und gerösteten Cashew-Kernen

*serviert mit einer Vorspeise nach Wahl und dem Tagesdessert*





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

## AUS DER SALATKÜCHE

*serviert mit einer Suppe als Vorspeise und dem Tagesdessert*

### **Bowl mit Spargel & Hummus** 26.5

Grüner und weisser Spargel, confierte Cherry-Tomätli, geröstete Kichererbsen, Salatgurken, fermentierte Zwiebeln und Baby-Spinat an einer hausgemachten Vinaigrette dazu kleine Pita-Brötli mit Hummus gefüllt

### **Frühlingssalat mit Crostini** 25.5

Potpourri von verschiedenen Blattsalaten mit Portulak und Baby-Spinat, grünem Spargel, Erbsen und Frühlingszwiebeln an einer selber gemachte Kräuter-Vinaigrette. serviert mit warmen Crostini aus dem Ofen mit Brie überbacken

### **Salat mit Rohschinken** 26.-

Bunte Blattsalate vom Schwiizer Fäld mit Rohschinken, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Cherry-Tomätli mit Dressing Ihrer Wahl

#### **Unsere hausgemachten Salatdressings**

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





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

## AUS DEM STEINOFEN

*serviert mit einer Vorspeise nach Wahl sowie dem Tagesdessert*

**Flammkuchen „Verdura“**  25.5

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

**Flammkuchen „Grandmère“** 26.-

Speck, Lauch, Champignons, Käse, Crème Fraîche

**Flammkuchen „Spargel“** 26.5

Grüner Spargel, Rohschinken, rote Zwiebeln,  
gehobelter Grana Padano und Crème Fraîche

**Flammkuchen „Basil“** 26.-

Schinken, Oliven, Basilikum-Pesto, Tomaten,  
Mozzarella und Crème Fraîche

**Flammizza „Vegetariana“**  25.-

Getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni,  
Basilikum-Pesto, Mozzarella und Tomatensauce

## VOM BACKBLECH

*serviert mit der Suppe als Vorspeise und dem Tagesdessert*

**Quiche mit Marktsalat**  23.5

Herzhafter Kuchen mit Spinat und Ricotta  
im Ofen mit unserer Haus-Käsemischung überbacken,  
begleitet von einem bunt gemischten Salat vom Markt





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

# AUS DEM SCHLARAFFENLAND

## Tagesdessert

Unser Service-Team informiert Sie gerne über das aktuelle Tagesdessert, welches in jedem Menu inbegriffen ist

## Warmes Schoggichüechli 14.5

Hausgemachtes Schoggichüechli mit flüssigem Kern, serviert frisch aus dem Ofen mit Vanille-Glacé und Rahm

## Kuchen & Torten

Gerne informiert Sie das Service-Personal über das täglich wechselnde Sortiment selbst gebackener Kuchen und Torten.

# GELATI

## Feine Glacé aus frischer Vollmilch in diesen Sorten:

- ☞ Vanille-Bourbon      ☞ Haselnuss      ☞ Limetten-Sorbet 
- ☞ Chocolate Chips      ☞ Kokosnuss      ☞ Erdbeer-Sorbet 
- ☞ Mocca Arabica      ☞ Stracciatella      ☞ Mango-Sorbet 
- ☞ Alpen-Caramel

	1 Kugel	4.-
serviert mit Schlagrahm + 1.5	2 Kugeln	7.-
serviert mit warmer Schoggisauce + 1.5	3 Kugeln	10.-





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 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. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren Schweizer Franken in Bar sowie alle gängigen Karten & Lunch Check.

