



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

FÜR SCHLECK- MÄULER





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SAISON GENÜSSE



	Mini	1/1
Vermicelles 	8.5	10.5

Hausgemachtes Marroni-Pürée
garniert mit Schlagrahm

Vermicelles mit Meringues 	9.5	12.5
--	-----	------

Sälber gmachts Marroni-Pürée
mit Meringue und Schlagrahm

Coupe Nesselrode 	12.5	14.5
---	------	------

Sälber gmachts Marroni-Pürée mit
huusgmachtem Vanille d'Ouganda Eis,
Meringue und Schlagrahm

Saison-Dessert im Gläsl 	9.5
--	-----

Mascarpone Creme im Gläsl
geschichtet mit Feigenkompott,
Löffelbiskuit und Amaretti Crunch





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)

**Streuselkuchen
mit Joghurt Glacé**  12.-

Warmer Streuselkuchen auf Mürbeteig-Boden mit herbstlichen Zwetschgen, dazu eine Kugel Joghurt Glacé und Amaretti Crunch als Garnitur

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!



- & **Haselnuss** (Saison)
- & **Magenbrot** (Saison)
- & **Joghurt nature**
- & **Vanille d'Ouganda**
- & **Schwiizer Schoggi**
- & **Salted Caramel**
- & **Ristretto intenso**
- & **Pistazie Krokant**
- & **Sorbet Zwetschge** (Saison) 
- & **Zitronen-Sorbet** 
- & **Sorbet Passionsfrucht** 

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
Herbstzauber	9.5	13.5
Sälber gmachti Joghurt nature Glacé und herbstliches Zwetschgensorbet garniert mit Schlagrahm und Amaretti Crunch		
Eichhörnchen	8.5	12.5
Huusgmachts Haselnuss Glacé und Pistazien Krokant Eis, garniert mit caramelisierten Haselnüssen, Rahm und Caramelsauce		
Magenbrot	8.5	12.5
Magenbrot-Glacé und Vanille d'Ouganda Eis aus unserer Manufaktur mit Magenbrot-Brösmeli, Schoggisauce und Schlagrahm		
Nideltäfel	8.5	12.5
Sälber gmachts Salted Caramel Eis und Vanille d'Ouganda Glacé mit Nideltäfel, Caramelsauce, Vanille Mandeln und Rahm		
Eiskaffee	7.5	11.5
Sälber gmachti Ristretto intenso Glacé mit kaltem Kafi, Rahm und Mocca-Sauce		
Brownies	8.5	12.5
Schoggi- und Vanilleglacé selbst gemacht mit Brownieswürfel, 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 und Bianchi.
Eier legen glückliche Lenzburger Freilauf-
hennen für uns (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.

