



CORDON BLEU FESTIVAL

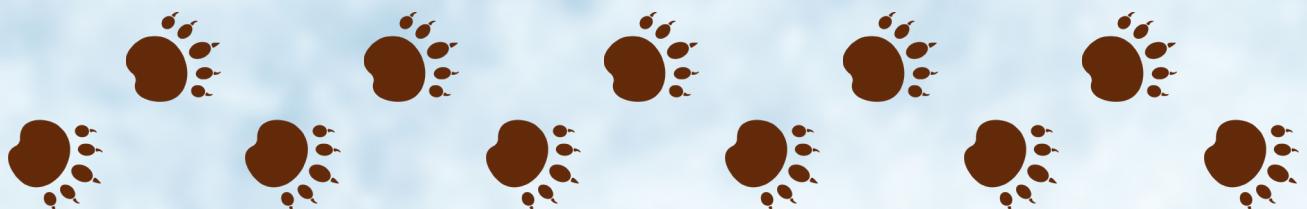
Zu allen Cordon Bleu servieren wir Pommes Frites und frisches Marktgemüse.

CLASSIC	31.80
gefüllt mit Schinken und Gruyère-Käse	
FÖRSTER ART	33.80
gefüllt mit Waldpilzen, feinen Kräutern und Gruyère-Käse	
HAWAII	33.80
gefüllt mit Schinken, Ananas und Gruyère-Käse	
HOLZFÄLLER	34.80
gefüllt mit Schinken, Zwiebeln und Gruyère-Käse	
ITALIA	34.80
gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella und getrockneten Tomaten	
RACLETTE	35.80
gefüllt mit Schinken, Essiggurken, Röstzwiebeln und Raclette Käse	
VEGGIE BLEU	29.80
Aubergine gefüllt mit getrockneten Tomaten und Gruyère-Käse	

Unser Fleisch: Herkunft Schweiz, geschnitten vom Schweins-Nierstück

Alle Cordon Bleu werden frisch zubereitet, ca. 300g; Zubereitungsduer: 15-20 Minuten

Preise inkl. MwSt.





Erfrischende Apéro-Getränke

Beeren-Mocktail

Hibiskussirup, Beerenmix, Tonic & frische Minze

8.50

Mango Spritz

Prosecco, Mangosirup, Mango & Minze

11.80

Aperitivo Spritz

Prosecco, Aperitivo, Soda & Orangen

11.80

Hugo

Prosecco, Holundersirup, Limetten & Minze

11.80

Gespritzter Wein

rot/weiss; süß mit Citro/sauer mit Mineralwasser

6.80

Cüpli Prosecco

Cüpli Prosecco mit Hibiskussirup

8.90



Apéritifs & Bitter

Martini Bianco / Rosso 15.0%

4 cl 6.50

Campari 23.0%

4 cl 6.50

mit Orangensaft

7.80

Cynar 16.5%

4 cl 6.50

mit Orangensaft

7.80

Alkoholfrei

Sanbittèr

1 dl 4.80

Crodino

1.75 cl 5.80





Vorspeisen

Mozzarella Sticks 4 Stück 5.80
serviert mit pikanter Bärensauce

Knoblauchbrot 6.80

Bruschette 6 Stück 9.80
Tomaten und Avocado

Suppen

Minestrone 9.80
die italienische Gemüsesuppe

Tomatensuppe 9.80
mit Schlagrahm

Salate

Grüner Blattsalat 8.80

Tomatensalat mit Zwiebeln 9.80

Gemischter Salat 11.80



BÄREN

AARBURG

Salatkarte



Knoblauchbrot

6.80

Pommes Frites / Kroketten

5.80

Himmlische Salatschüssel «Bären»

20.80

Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck, Tomaten, Pilzen, Ei,
Grana Padano und Croûtons, serviert an Hausdressing

Himmlische Salatschüssel «Chicken»

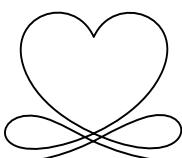
24.80

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pouletbruststreifen, Tomaten, Pilzen,
Ei, Grana Padano und Croûtons, serviert an Hausdressing

Himmlische Salatschüssel «Fit & Gesund» / VEGI

25.80

Bunter Blattsalat mit Avocado, Melone, Hüttenkäse, Ei, Tomaten
und gerösteten Sesamkernen, serviert an Hausdressing





Fitness-Teller

garniert mit frischen Salaten, wahlweise mit italienischer oder französischer Sauce

- mit Fischknusperli und Sauce Tartar 25.80
- mit gebratener Pouletbrust 24.80
- mit paniertem Schweinsschnitzel 25.80

Als Beilage empfehlen wir unsere Pommes Frites oder Kroketten Zuschlag 5.80

Spaghetti

Spaghetti Carbonara 18.80

nach Schweizer Art - cremige Käserahmsauce mit Zwiebeln und Schinkenstreifen

Spaghetti Bolognese 18.80

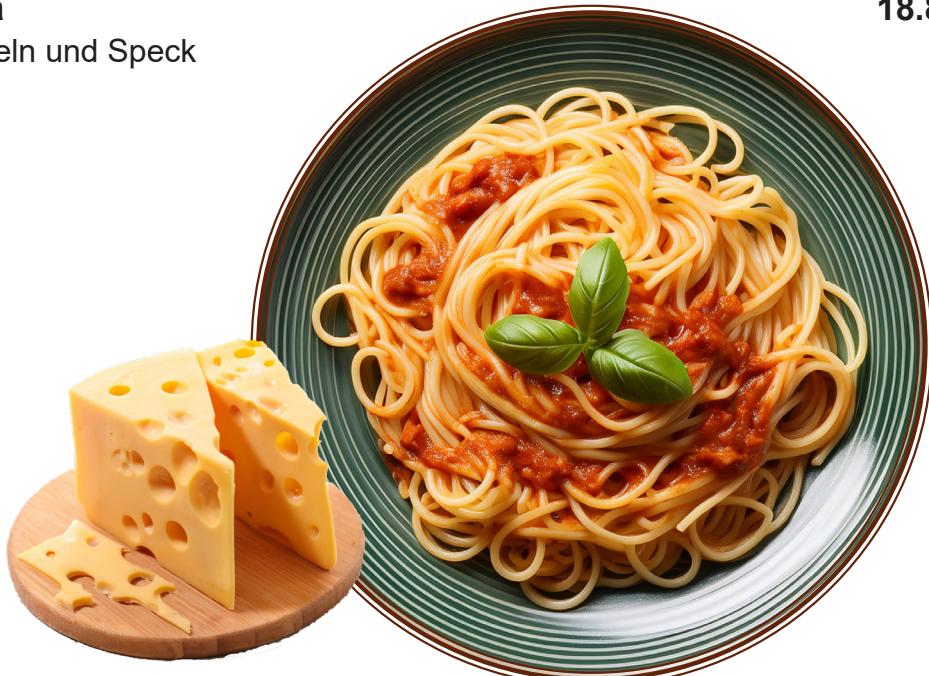
mit reinem Rindfleisch und Tomaten

Spaghetti Pesto 17.80

mit frischem Basilikum, Olivenöl und Pinienkernen

Spaghetti Amatriciana 18.80

Tomatensauce mit Zwiebeln und Speck



BÄREN

AARBURG

Hausspezialitäten

Zubereitungsdauer mind. 15min.



Spareribs «BBQ Original» oder «Chili Hot» (ca. 500g)

serviert mit Pommes Frites

Piri Piri Classico

28.80

Piri Piri Chilihähnchen auf Holzkohle grilliert,
mariniert mit dem scharfen «Piri Piri Geheimnis»
serviert mit Pommes Frites und Tomatensalat mit
Zwiebeln

Bitte geben sie bei der Bestellung Ihren ge-
wünschten Piri Piri Schärfegrad an:
mild / scharf / extra scharf



Güggeli im Pfännli

27.80

1/2 Portion 18.80

serviert mit Pommes Frites

(Verfügbar am Freitagabend,
Samstagmittag und -abend sowie Sonntagmittag)



BÄREN

A A R B U R G

Burgerkarte

Classic Burger 19.80

Saftiger Rindfleischburger mit Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Eisbergsalat, Ketchup und Senf

Farmer Burger 20.80

Saftiger Rindfleischburger mit Speck, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Eisbergsalat und Original BBQ Sauce

Bären Burger 20.80

Saftiger Rindfleischburger mit Cheddar Käse, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Eisbergsalat, Mayonnaise und Bären Spezialsauce

Veganer Burger 20.80

Unser veganer Gemüse-Burger mit frischer Avocadocreme, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Eisbergsalat und Original BBQ Sauce

Master Burger 21.80

Saftiger Rindfleischburger mit Speck, Champignons, Spiegelei, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Eisbergsalat, Cheddar Käse, Ketchup und Senf

Raclette Burger 20.80

Saftiger Rindfleischburger mit Raclette Käse, Röstzwiebeln, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Eisbergsalat und Tartarsauce

Pimp your Burger!

Make it Surf & Turf:

3 Stück Black Tiger Crevetten + 3.90

Extra Beilage:

Tomatensalat mit Zwiebeln + 4.90

Zu unseren Burgern servieren wir Pommes Frites und Ketchup.





Steaks & Filet

Unsere Bärenbruzzler servieren wir Ihnen bruzzelnd auf dem heissen Stein oder nach Wunsch auf dem Teller mit dem gewünschten Garpunkt.

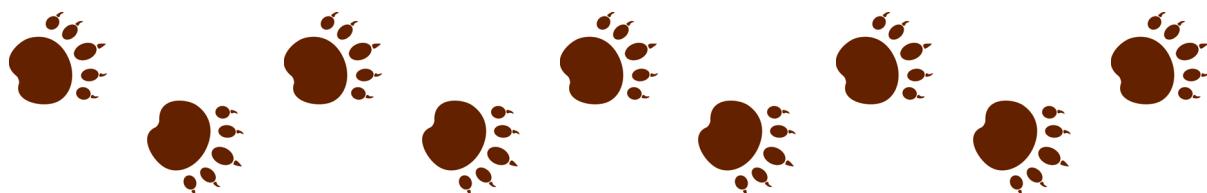
Rindssteak geschnitten von der Huft	ca. 200g	34.80
Pferdesteak geschnitten von der Huft	ca. 200g	36.80
Rindsfilet	ca. 200g	44.80

Alle unsere Bruzzler werden mit einer Beilage, hausgemachter Kräuterbutter, Barbecuesauce und einer Bären-Specialsauce serviert.

Beilage nach Wahl:

Pommes Frites
Kroketten
Butternudeln
Reis
Frisches Gemüse
Bunter Salat

Für jede weitere Beilage berechnen wir **5.80**





Hausspezialität: Piri Piris

Zubereitungsduauer mind. 15 Min.

Piri Piris Classico **pro Person** **28.80**

Piri Piris Chilihähnchen auf Holzkohle grilliert,
mariniert mit dem scharfen «Piri Piris Geheimnis»
serviert mit Pommes Frites und Tomatensalat mit Zwiebeln

1/2 Portion

22.80

Piri Piris Vegetarisch **23.80**

Reichhaltige Gemüseplatte
mariniert mit dem scharfen «Piri Piris Geheimnis»
serviert mit Pommes Frites und Tomatensalat mit Zwiebeln

Piri Piris Black Tiger **33.80**

Piri Piris mit Black Tiger Crevetten
mariniert mit dem scharfen «Piri Piris Geheimnis»
serviert mit Pommes Frites und Tomatensalat mit Zwiebeln

Piri Piris Surf & Turf **34.80**

Piri Piris Chilihähnchen und Black Tiger Crevetten
mariniert mit dem scharfen «Piri Piris Geheimnis»
serviert mit Pommes Frites und Tomatensalat mit Zwiebeln

Bitte geben Sie bei der Bestellung ihren gewünschten Piri Piris Schärfegrad an:

mild / scharf / extra scharf





Klassiker

Schwein

Paniertes Schweins-Schnitzel		25.80
serviert mit Pommes Frites	kleine Portion	19.80
Rahmschnitzel		25.80
serviert mit Butternudeln und Marktgemüse	kleine Portion	19.80
Cordon-Bleu	ca. 300g	31.80
gefüllt mit Schinken und Gruyère-Käse		
serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse		
Spareribs «BBQ Original» oder «Chili Hot»	ca. 500g	32.80
serviert mit Pommes Frites		
Schweinssteak	ca. 200g	27.80
serviert mit Pommes Frites, Marktgemüse und Kräuterbutter		

Poulet

Gebratene Pouletbrust		24.80
mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites		
Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce		24.80
serviert mit Butternudeln und Marktgemüse	kleine Portion	18.80

Fisch

Fischknusperli		25.80
serviert mit Pommes Frites und Tartarsauce		

Pastetli

«Bären» gefüllt mit Brätchügeli-Rahmsauce		24.80
serviert mit Pommes Frites und frischem Marktgemüse		



BÄREN

AARBURG

Desserts



Lava-Cake

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
serviert mit 1 Kugel Vanilla Dream
und Rahm

9.80



Caramelköpfli

mit Mandelsplitter und Rahm
7.80



Schokoladenmousse

mit Rahm
8.80



Affogato

Espresso mit einer Kugel
Mövenpick Vanilla Dream Eiscreme

8.80





Schaumwein

Prosecco Le Calle	1 dl	8.90
Italien, Venetien, Prosecco DOC Extra Dry Millesimato	75 cl	62.00
Glera, Pinot Grigio		
Alma Grande Cuvée Brut	37.5 cl	41.00
Italien, Franciacorta, Bellavista		
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco		

Weisswein

Eusses Magistrale	1 dl	5.80
Schweiz, Lavaux AOC, Vins de la Régence	75 cl	41.00
Chasselas		
Sauvignon Blanc	1 dl	6.70
Italien, Friaul, Ca'Bolani	75 cl	47.00
Sauvignon Blanc		
Chardonnay Woodbridge	1 dl	6.00
USA, Kalifornien, Robert Mondavi-Woodbridge	75 cl	42.00
Chardonnay, Colombard, Muscat, Verdelho, Viognier		

Roséwein

Oeil-de-Perdrix	1 dl	5.80
Schweiz, Wallis AOC, Terrasses du Rhône	75 cl	42.00
Pinot Noir		
Alie Ammiraglia	1 dl	6.00
Italien, Rosé Toscana IGT, Frescobaldi	75 cl	45.00
Syrah, Vermentino		

Rotwein

Dole de Sion Valais AOC	1 dl	4.90
Schweiz, Gamay, Pinot Noir	75 cl	35.50
Rioja Baron de Ley Reserva	1 dl	7.60
Spanien, Rioja Oriental, Baron de Ley	75 cl	59.00
Tempranillo		
Primitivo di Manduria DOP	1 dl	6.00
Italien, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano	75 cl	42.00
Primitivo	150 cl	84.00

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!



Mineral & Süsgetränke

Offenausschank

	3 dl	5 dl
Rhätünser (Mineralwasser mit Kohlensäure)	3.90	5.80
Apfelschorle	3.90	5.80
Coca Cola, Cola Zero	3.90	5.80
Citro	3.90	5.80
Fusetea Lemon	3.90	5.80

Hausgemacht

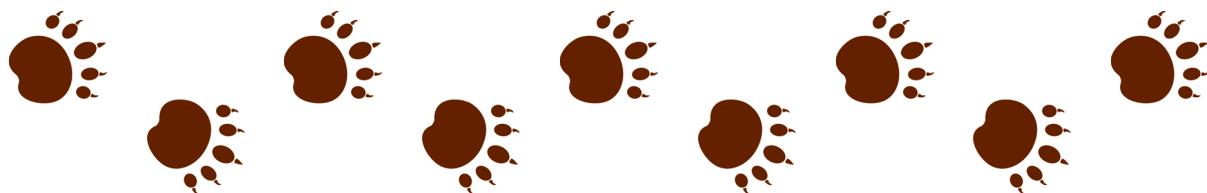
	3 dl	5 dl
Hausgemachte Limonade / Eistee	4.80	6.80

Flaschen

	3.5 dl	5 dl
Rhätünser (Mineralwasser mit Kohlensäure)	4.90	6.50
Arkina (Mineralwasser ohne Kohlensäure)	4.90	6.50
Tonic	2 dl	4.90
Bitter Lemon	2 dl	4.90
Coca Cola	3.3 dl	4.90
Coca Cola Zero	3.3 dl	4.90
Fanta Orange	3.3 dl	4.90
Sprite	3.3 dl	4.90
Fusetea Lemon Lemongrass	3.3 dl	4.90
Rivella rot	3.3 dl	4.90
Rivella blau	3.3 dl	4.90
Ramseier Apfelschorle	3.3 dl	4.90
Ramseier Suure Moscht (mit oder ohne Alkohol)	5 dl	6.50
Energy Drink	2.5 dl	5.50

Michel Fruchtsäfte

Orange / Cranberry / Multivitamin	2 dl	5.00
-----------------------------------	------	------





Bier

Offenausschank

	3 dl	5 dl
Feldschlösschen / Panaché mit Citro	4.70	6.10
Schneider Weisse	5.10	6.70

Flaschen

Feldschlösschen Original Lager	5 dl	6.40
Feldschlösschen Dunkel	3.3 dl	4.70
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3 dl	4.70
Valaisanne Alkoholfrei	3.3 dl	4.70
San Miguel Fresca	3.3 dl	5.20
Schneider Weisse Hefe Weizenbier	5 dl	7.00
Schneider Weisse Hefe Weizenbier Alkoholfrei	5 dl	7.00



Grappa & Limoncello

Grappa di Brunello	41.0%	2 cl	7.50
Grappa di Barolo	41.0%	2 cl	8.50
Grappa di Barbera Barrique	41.0%	2 cl	9.50
Limoncello Amalfi Russo	30.0%	4 cl	7.50





Warme Getränke

Kaffe Crème / Espresso	4.20
Milchkaffee / Schale	4.80
Cappuccino	5.20
Kaffee Mélange mit Schlagrahm	5.50
Latte Macchiato	6.20
Latte Macchiato «Chocolate» mit Schokoladentopping	6.20
Latte Macchiato «Caramelito» mit Caramelsirup	6.20
Latte Macchiato «Vanilla» mit Vanillesirup	6.20
Latte Macchiato «Baileys» mit 2 cl Baileys 17%	7.80
Latte Macchiato «Amaretto» mit 2 cl Amaretto 28%	7.80
Kaffee «Baileys» Kaffee, 2 cl Baileys 17%, Schlagrahm	7.20
Kaffee «Amaretto» Kaffee, 2 cl Amaretto 28%, Schlagrahm	7.20
Kaffee «Fertig» oder «Lutz»	2 cl 5.80
Kaffee, Kernobst 45%, Zwetschgen 40% oder Chrüter 40%	4 cl 7.50
OVO / SCHOGGI	4.80
SCHOGGI MÉLANGE mit Schlagrahm	5.20
FRÜCHTEPUNCH	4.20
TEE RUM mit 2 cl Negrita-Rum 37.5%	6.50
SCHLAGRAHM PORTION EXTRA	1.50





Unsere Teesorten

Tasse 4.50



GOLDEN ASSAM SCHWARZTEE

Dieser Klassiker vereint alle Vorzüge eines kräftigen Assam-Tees; mit edler, malziger Note.

JAPANESE SENCHA JAPANISCHER GRÜNTEE

Dieser traditionelle Grüntee aus Japan ist biologisch kultiviert und dank seinem runden, herben Aroma in seiner Heimat sehr beliebt.

ROOIBOS TANGERINE ROOBOS MIT MANDARINE

Unverkennbarer, biologisch angebauter Rooibos aus den Zederbergen Südafrikas - bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei. Die dezente Mandarinen-Note trägt zur Einzigartigkeit dieser Mischung bei.

PIZ PALÜ SCHWEIZER KRÄUTERTEE

Ein Gedicht der Natur mit den besten Zutaten aus den Bio-Bergkräutergärten der Schweizer Alpen. Wohltuend, anregend und mit betörendem Duft.

CAMOMILE ORANGE KAMILLENTEE MIT ORANGENBLÜTEN

Ein himmlisches Ensemble aus biologischem Anbau: milde Kamille und zarte Orangenblüten, veredelt mit echten Orangenstücken; wirkt beruhigend und entspannend.

GENTLE BLUE EARL GREY

Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische, die er der biologisch kultivierten Bergamotte verdankt.

VERBENA VERVEINETEE

Biologisch angebaute, echte Verveine aus Paraguay, der ursprünglichen Heimat der bemerkenswerten Pflanze; wirkt stärkend und erfrischend.

MAROCCAN MINT MAROKKANISCHER MINZTEE

Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem belebenden Duft echter marokkanischer Nanaminze. Ein erfrischender Genuss für alle Sinne.

RED KISS FRÜCHTETEE

Eine erlesene Teemischung mit der fruchtig-sinnlichen Magie sonnenverwöhnter Zutaten aus biologischem Anbau. Verführt selbst anspruchsvolle Gaumen immer wieder aufs Neue.

HAGENBUTTEN FRÜCHTETEE

Diese klassische Komposition vereint handgepflückte, natürlich süsse Hagebutte mit der fruchtigen Frische von intensiv roten Hibiskusblüten. Ein aussergewöhnlicher Genuss für Liebhaber von Früchtetees.