



BÄRETATZE

Kafi & meh

Herzlich Willkommen liebe Gäste, in der Bäretatze Kafi & meh. Für uns ist die Gastronomie nicht nur ein Beruf, sondern eine grosse Leidenschaft. Wir geben jeden Tag aufs Neue unser Bestes, um euch einen wunderbaren Aufenthalt bei uns zu ermöglichen.

Mit abwechslungsreichen Speisen und regionalen Produkten, wollen wir euch kulinarisch verwöhnen. Lassen Sie sich durch die Karte inspirieren und geniessen Sie es bei uns.

Schön, dass Sie bei uns sind,
euer Bäretatze Team

SPEISEN

UNSERE LECKEREIEN ZUM FRÜHSTÜCK

Erhältlich von 08:30 bis 14:00 Uhr

TATZE ZMORGE	12.5
1 Kaffee Tee oder Schoggi 1 Gipfeli Brot Butter hausgemachte Konfitüre	
TATZE ZMORGE DELUXE	24
Kaffee Tee oder Schoggi 1dl Fruchtsaft 1 Gipfeli Brot Brötli Schinken Salami Käse Butter hausgemachte Konfitüre	
FÜR GENIESSER	26
Kaffee Tee oder Schoggi Fruchtsaft Gipfeli Brot Brötli Speck Spiegelei oder Rührei Käse Butter hausgemachte Konfitüre	
DER FITMACHER	19
Kaffee Tee 1dl Frischgepresster Orangensaft Vollkornmüesli Nature Joghurt Honig Butter Vollkornbrötli	
DER GÖNNER ab 2 Personen	Pro Person 36
Viele Leckereien aus der Küche für Sie mit Liebe zubereitet inklusive 1 Glas Prosecco	
FÜR DEN KLEINEN STARKEN BÄR	8.5
1 Fruchtsaft 1 Schoggi 1 Gipfeli oder Brötli Butter hausgemachte Konfitüre 1 Schäli Corn Flakes nach deiner Wahl	
GIPFELI / BRÖTLI	1.5
SANDWICHES	5.5
Schinken Salami Käse	
Gemischt	7

**JEDEN DRITTEN SONNTAG IM MONAT
FINDET UNSER TATZE BRUNCH STATT
42 PRO PERSON**

**SICHERN SIE SICH BEREITS IM VORAUS
IHREN PLATZ
info@baeretatze-aeschi.ch
033 650 95 95**

UNSER TAGESANGEBOT

Erhältlich von 11:30 bis 19:00 Uhr

GRÜNER SALAT			7.5
Verschiedene Grüne Salate Croutons geröstete Kernen			14.5
GEMISCHTER SALAT			9.5
Gemischte Salate Croutons geröstete Kernen			17.5
NÜSSLER SALAT			12.5
Nüsslersalat Speck Ei Croutons			21
POMMES FRITES			7.5
Ketchup oder Currysauce			11.5
HAUSGEMACHTE POULETSTREIFEN	160g		13
Poulet Kräuterpanade Currysauce			
TATZE WANDERPLÄTTLI			24.5
Bündnerfleisch Schinken Suldtaler Dauerwurst Bauernspeck Alpenbrie Eiger Mutschli			
KALTES ROASTBEEF			29
Rind Tartarsauce Pommes Frites Salat			
TAGESSUPPE			8.5
Nach unserem Tagesangebot			
SAISONALE KÜRBISSUPPE			10.5
Kürbis Kürbiskernöl Kürbiskernen Rahm			

FLAMMKUCHEN

CLASSIC			15
Sauerrahm Zwiebeln Speck			
HERBSTIGAL			17
Sauerrahm Zwiebeln Kürbis Baumnüsse			
VACHERIN			18
Sauerrahm Zwiebeln Vacherin Saucisson			
MEDITERRANE			17
Sauerrahm Zwiebeln Trockentomaten Zucchetti Basilikum			
SÜSSE VERSUCHUNG			15
Sauerrahm Zimt Apfel Honig			

UNSER MITTAGSANGEBOT

Erhältlich von 11:30 bis 14:00 Uhr

FLEISCHLOS GENIESSEN

SPÄTZLI - PFANNE

Randenspätzli | Wirsing | Baumnüsse | Trauben



22.5

KICHERERBSEN - CURRY

Kichererbsen | Curry | Kokosmilch | Langkornreis



24.5

LAND UND WASSER

RAHMSCHNITZEL

Schwein | Pilze | Rahm | Gemüse | Tagliatelle

26

GESCHNETZELTES «BÄRNER ART»

Kalb | Pilze | Speck | Rahm | Gemüse | Tagliatelle

32.5

ZANDER

Zander | Bierteig | Tartarsauce | Zitrone | Pommes Frites

29

BEEFSTEAK TATAR

Rindstatar | Toast | Butter | Salat

70g

19.5

140g

27.5

GEBACKENER BRIE

Brie in Kräuterpanade | Preiselbeerkonfit | Salat



16.5

EINE SAISONALE WILDE GESCHICHTE

PFEFFER «JÄGER ART»

Hirsch | Speck | Silberzwiebeln | Champignons | Rotwein

NZ

28

WILDBRATWURST

Wildbratwurst | Preiselbeeren | Rahm | Zwiebeln

AT

21.5

HERBST RAVIOLI

Kürbis | Wirsing | Preiselbeeren | Rahm

25

WILDTELLER

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Weissweinpfeffer | Marroni

21.5

Alle Wildgerichte werden mit hausgemachten Spätzli, glasiertem Rotkraut, Rosenkohl, Weisswein-Preiselbeerpfef und karamellisierten Marroni serviert

SÜSSES

KLASSIKER

Erhältlich von 08:30 bis 19:00 Uhr

NUSSGIPFEL / MANDELGIPFEL 3.8

APFELKÜCHLEIN

Wahlweise

1 Kugel Vanilleglace oder hausgemachter	7 Stk.	15
Zwetschgenkompott oder hausgemachte Zimtsauce	4 Stk.	9
zusätzliche Sauce		2.5

WAFFELN

Puderzucker		7.5
Honig Rahm		9

1 Kugel Vanilleglace | warmes Schokoladentopping | Rahm 12

1 Kugel Erdbeerglace | warme Waldbeeren | Rahm 12

VERMICELLES

Rahm		7.5
Meringues Rahm		8.5
Vanilleglace Meringues Rahm		11.5

RAHMGLACEN

Vanille Bourbon | Espresso | Choco Classic

Stracciatella | Erdbeer | Caramellina

SORBETS

Himbeersorbet | Mangosorbet | Ingwersorbet

HAUSGEMACHTE GLACE

Waldbeer | Apfelsorbet

1 Glacekugel		3.8
2 Glacekugeln		7.5
3 Glacekugeln		11
4 Glacekugeln		14
5 Glacekugeln		17
Rahm		1.5

COUPES

DÄNEMARK	11.5
Vanilleglace warmes Schokoladentopping Rahm	9
KAFI & MEH	11.5
Espressoglace Kaffeetopping Rahm	9
OVO	11.5
Vanilleglace Schokoladenglace Ovomaltinentopping Rahm	9
NIESENSPITZ	11.5
Vanilleglace Caramelglace Mandelsplitter Toblerone Rahm	9
SCHOKOLADENTRAUM	11.5
Schokoladenglace Stracciatellaglace Schokoladentopping Schokoladenstreussel Rahm	9
BÄRENTAUM	11.5
Vanilleglace Erdbeerglace Himbeersorbet Waldbeeren Rahm	9
CARAMEL	11.5
Vanilleglace Caramelglace Carameltopping Rahm	9
GELATERIA	22
Vanilleglace Espressoglace Schokoladenglace Stracciatella Erdbeerglace Caramelglace Carameltopping Rahm	
MEIN COUPE	11.5
3 Glacekugeln nach Wahl Topping nach Wahl Rahm	9

COUPES MIT ALKOHOL

BAILEYS	11.5
Vanilleglace Espressoglace Baileys Rahm	9
EXOTIC	11.5
Mangosorbet Lillet	9
HIMBEERSPRUDEL	11.5
Himbeersorbet Prosecco	9

KINDERGLACE

1 Glacekugel nach Wahl Smarties oder Gummibären Rahm	6
---	---

GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

COCA COLA Original Zero	33 cl	4.5
ADELBODNER Orange Grapefruit	33 cl	4.5
EISTEE Hausgemacht	40 cl 100 cl	5.5 12
GAZZOSA FIZZY Himbeere Mandarine Heidelbeere	35 cl	5.5
APFELSCHORLE	33 cl	4.5
RIVELLA Rot Blau	33 cl	4.5
SCHWEPPE Indian Tonic	20 cl	4.5
SANBITTER	10 cl	4.5
ORANGENSAFT	20 cl	4.5
SIRUP mit Leitungswasser mit Mineralwasser Kinder erhalten den Sirup bei uns gratis	30 cl	3 4
ADELBODNER MINERALWASSER mit Kohlensäure ohne Kohlensäure	33 cl 50 cl 100 cl	4.2 5.5 9

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	4.3
KAFFEE	4.3
DOPPELTER ESPRESSO	5.7
MILCHKAFFEE	4.7
CAPPUCCINO	5.2
LATTE MACCHIATO	5.2
KAFFEE MELANGÉ	5.7
WARME/KALTE SCHOKOLADE/OVO	4.7

KAFI MIT ALKOHOL

KAFI FERTIG Zucker Kernobstbrand oder Zwetschgen oder Chrüter	6.5
KAFI LUZ Zucker Kernobstbrand oder Zwetschgen oder Chrüter	6.5
KAFI BÄRESTARCH Zucker Hausschnaps Rahm	8
KAFI BAILEYS Baileys Rahm	8
KAFI CORRETTO (2 cl Grappa)	6.5
KAFI CARAJILLO (2 cl Brandy)	6.5

TEE

ASSAM HALMARI (SCHWARZTEE) <i>Länggass-Tee, Bern</i>	4.7
BERNER ROSEN (FRÜCHTE- UND BLÜTENTEE) <i>Länggass-Tee, Bern</i>	4.7
VERVEINE (EISENKRAUT) <i>Länggass-Tee, Bern</i>	4.7
MENTHE DU MAROC (MAROKKANISCHE MINZE) <i>Länggass-Tee, Bern</i>	4.7

BIER VOM FASS

FELDSCHLÖSSCHEN ORIGINAL 4.8 %	30 cl	4.6
<i>Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden</i>	50 cl	6
Panache Henache		

BIER FLASCHEN

GURTEN LAGER 4.8 %	50 cl	6.5
<i>Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden</i>		
FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH BÜGEL 5.0 %	33 cl	5.2
<i>Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden</i>		
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI <0,5%	33 cl	4.7
<i>Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden</i>		
SCHNEIDER WEISSE 5.4 %	50 cl	7
<i>Erdinger Weissbräu, Erding</i>		
SUURE MOST BÜGEL 4.0 %	50 cl	5.7
<i>Ramseier Suisse AG, Sursee</i>		
SUURE MOST BÜGEL ALKOHOLFREI <0,5%	50 cl	5.7
<i>Ramseier Suisse AG, Sursee</i>		
SIMMENTALER RED ALE 5.0 %	33 cl	6.2
<i>Simmentaler Braumanufaktur GmbH, Lenk im Simmental</i>		
SIMMENTALER MÄRZEN 4.8 %	33 cl	6.2
<i>Simmentaler Braumanufaktur GmbH, Lenk im Simmental</i>		

OFFENWEINE WEISS

JOHANNISBERG 50 cl 22
Valais AOC, Riem, Daep & Co. AG 10 cl 5.5
Trocken ausgebaut, ist er füllig und körperreich, mit blumiger und fruchtiger Nase und einem zarten Bittermandelton. Der Johannisberg kann als Apéro oder zu Fisch, Spargeln, Vorspeisen, Käse genossen werden.

EPESES BLANC | CHASSELAS 50 cl 22
Lavaux AOC, Riem, Daep & Co. AG 10 cl 5.5
Der Epesses gefällt durch seine fruchtigen und floralen Aromen und seiner ausgeprägten Weinigkeit. Der runde Körper wird noch betont von einer samtigen Textur. Dieser Wein widerspiegelt die Erde des Lavaux und die Launen des Himmels.

OFFENWEIN ROSÉ

OEIL DE PERDRIX | PINOT NOIR 50 cl 22
Neuchâtel AOC, Château Auvernier 10 cl 5.5
Er besitzt eine wunderbare Finesse, ein aromatisches, harmonisches Bouquet mit Aromen von Blumen und Früchten und einen vollen, frischen, geschmeidigen Geschmack mit einem langen, eleganten Abgang.

OFFENWEINE ROT

EPESES ROUGE | PINOT NOIR, GAMAY 50 cl 22
Lavaux AOC, Riem, Daep & Co. AG 10 cl 5.5
Ein beerenroter, kräftiger Waadtländer Rotwein. Im Gaumen fruchtig und ausgewogen; jugendlich eleganter Wein mit schönem Abgang.

UNSERE EMPFEHLUNG | LA BICHE

LA BICHE BLANC | AMIGNE, MARSANNE BLANCHE, CHASSELAS, SAVAGNIN BLANC 50 cl 24

LA BICHE ROUGE | HUMAGNE ROUGE, SYRAH, PINOT NOIR, DIOLINOIR 50 cl 24

Valais AOC, Riem, Daep & Co. AG

La Biche wird vom Diktionair trivial mit "Hirschkuh" übersetzt, nicht gerade ein Kompliment für eine Dame. Und trotzdem klingt "La Biche" in den Ohren der Französinen durchaus zärtlich. "Mein Rehlein" kommt dem Sinn viel näher und beschreibt den Wein auf den Punkt: Frisch, fröhlich, feingliedrig und unverschämt süffig.

FLASCHENWEINE WEISS

BELLETRUCHE MONT SUR ROLLE 70 cl 38
CHASSELAS

La Côte AOC, Domaine Belletruche

Der Wein aus dem „Domaine de Belletruche“ hat einen eigenständigen Charakter. Im Duft erkennt man ihn an seiner Würzigkeit und auf der Zunge schätzt man seinen kernigen, gradlinigen Ton und seine Richesse.

HEIDA MATTERHORN 75 cl 42
HEIDA

Valais AOC, Riem, Daep & Co. AG

Der Heida, vom Savagnin blanc oder Traminer stammend, wird zurecht als die Perle der Alpenweine bezeichnet. Strohgelbe Farbe. Ausserordentlich feines, delikates Bouquet, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langanhaltenden Abgang.

FLASCHENWEINE ROT

HUMAGNE ROUGE MATTERHORN 75 cl 42
HUMAGNE ROUGE

Valais AOC, Riem, Daep & Co. AG

Nur auf allerbesten, gut besonnten Parzellen kann sie ihre Qualitäten entfalten und sich zu einem gerbstoffreichen, wilden, rassigen Wein entwickeln, der in der Nase an Waldbeeren und Unterholz erinnert und sich im Gaumen kraftvoll, sehr fruchtig und angenehm rustikal präsentiert. Die Humagne rouge passt hervorragend zu Wildgerichten oder Käseplatten.

TIERRA DE SANTANA 75 cl 38
TEMPRANILLO, CABERNETS SAUVIGNON, GARNACHA

Navarra DO, Riem, Daep & Co. AG

Der Tierra de Santana ist eine sorgfältige Auslese der Rebsorten Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Garnacha. Nach einem Jahr im Eichenfass reifte der Wein weitere fünf Jahre im Tank. Er begeistert nun durch sein intensives, würziges Bouquet; welches an Wald, Harz und ätherischen Ölen erinnert. Im Gaumen zeigt er sich fruchtig, harmonisch und körperreich.

SCHAUMWEINE

PROSECCO TREVISO DOC <i>Vigna del Sole, Italien</i>	75 cl	38
PROSECCO TREVISO DOC <i>Il Colle, Italien</i>	20 cl	12
MOSCATO D`ASTI VERONICA DOCG <i>Cascina Garitina, Piemont, Italien</i>	75 cl	43

ERFRISCHENDE APÉRO

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda		9
GESPRITZTER WEISSWEIN süss oder sauer Weisswein, Citro oder Mineralwasser		6.5
BLANC CASSIS Weisswein, Cassis de Bourgogne		9
PROSECCO KIR Prosecco, Cassis de Bourgogne		9
MIMOSA Prosecco, Orangensaft		9
HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze		9
LILLET BERRY Lillet blanc, Citro, Waldbeeren		9

DIGESTIF

GRAPPA ELISI 43 % <i>Distilleria Berta</i>	2 cl	9.5
GRAPPA FIOR DI VITE 40 % <i>Destilleria Ramazzotti</i>	2 cl	7.5
COGNAC BISQUIT & DEBOUCHE VSOP 40 % <i>Bisquit, Frankreich</i>	2 cl	9
VIEILLE PRUNE MORIN 41 % <i>Morin, Frankreich</i>	2 cl	7

APÉRITIFS

APPENZELLER ALPENBITTER 29 %	4 cl	7
APEROL 11 %	4 cl	7
CAMPARI 23 % Soda Orange	4 cl	7 9.5
CYNAR 16.5 % Soda Orange	4 cl	7 9.5
LILLET BLANC 17 %	4 cl	7
MARTINI BIANCO 15 %	4 cl	7
SWISS CRYSTAL GIN RED 42 % Tonic	4 cl	9 12
SWISS CRYSTAL GIN BLUE 42 % Tonic	4 cl	9 12

LIKÖRE

AMARETTO DISARONNO 28 %	4 cl	8
BAILEYS IRISH CREAM 17 %	4 cl	8
CASSIS DE BOURGOGNE 15 % Cassislikör	4 cl	7

LIEFERANTEN

BÄCKEREI GRABER | AESCHI

METZGEREI LENGACHER | AESCHI

DÄNZER GETRÄNKE | ADELBODEN

GOURMADOR FRISCHE-SERVICE | UNTERSEEN

APFELBAUER BERNHARD ZAUGG | STEFFISBURG

H&R GASTRO AG | INTERLAKEN

SIMMENTALER BRAUMANUFAKTUR GMBH | LENK IM SIMMENTAL

UCC COFFEE SWITZERLAND AG | ZOLLIKOFEN

FELDSCHLÖSSCHEN GETRÄNKE AG | RHEINFELDEN

GASSER GOURMET | SCHWARZENBURG

MEHRWERTSTEUER

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MWST.

LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

Wir kochen mit viel Liebe und Leidenschaft, daher können unsere Gerichte folgende Allergene enthalten:

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fisch, Krebs-, Krusten- und Weichtiere, Sellerie, Sojabohnen, Sesam, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pekannüsse, Pistazien, Senf, Lupinen sowie Schwefeldioxide und Sulfite.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den Zutaten. Eine 100% Sicherheit können wir Ihnen nicht gewähren.

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Andere Deklarationen werden direkt beim Produkt gekennzeichnet.

Zanderknusperli / Aus Binnenfischerei in Russland Fanggebiet 05

BESUCHE UNS AUF



Bäretatze Kafi & meh



baeretatze-aeschi