



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 Heissgetränk 1dl Fruchtsaft 1 Gipfeli Brot Butter hausgemachte Konfitüre	
DELUXE ZMORGE	25
Heissgetränk 1dl Fruchtsaft 1 Gipfeli Brot Vorderschinken Salami Käse Butter hausgemachte Konfitüre	
FÜR GENIESSER	26
Heissgetränk 1 dl Fruchtsaft 1 Gipfeli Brot Speck Spiegelei oder Rührei Käse Butter hausgemachte Konfitüre	
DER FITMACHER 	19
Heissgetränk 1dl frischer 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 nur für Kinder 	8.5
1 Schoggi 1 dl Fruchtsaft 1 Gipfeli Butter hausgemachte Konfitüre 1 Schäli Corn Flakes	
OMELETT  	14.5
Ei Feta Tomaten	
PANCAKE 	4 Stk. 12
Pancake Ahornsirup Rahm Früchte	
BELEGTE BRÖTCHEN 	5.5
Käse Ei Spargel	6.5
Vorderschinken Salami Poulet – Curry Thon	7.5
Rauchlachs	
SANDWICHES	5.5
Vorderschinken Salami Käse	7
Gemischt	

Auf Voranmeldung servieren wir Ihnen gerne glutenfreies Brot



UNSER TAGESANGEBOT

GRÜNER SALAT  	kl.	7.5
Verschiedene grüne Salate Croutons geröstete Kernen wahlweise unsere hausgemachten Salatsaucen: Französisch Passionsfrucht Italienisch	gr.	14.5
GEMISCHTER SALAT  	kl.	9.5
Gemischte Salate Croutons geröstete Kernen wahlweise unsere hausgemachten Salatsaucen: Französisch Passionsfrucht Italienisch	gr.	17.5
SCHLIERBACHER CHEVRIER 	kl.	12.5
Ziegen Frischkäse Randen Honig Salat	gr.	19.5
POMMES FRITES 		7.5
Ketchup hausgemachte Currysauce		
TATZE WANDERPLÄTTLI		26.5
Beo Trockenfleisch Vorderschinken Suldtaler Dauerwurst Bauernspeck Alpenbrie Eiger Mutschli		
BEEFSTEAK TATAR	70g	21.5
Rindstatar hausgemachte Sauce Toast Butter Salat	140g	29.5
TAGESSUPPE 		8.5
Gemüsebouillon Flädli		
TOMATENCREMESUPPE  		12.5
Tomaten Rahm Basilikum Crostini		
GULASCH «UNGARISCHE ART» 		15.5
Rind Peperoni Kartoffeln Sauerrahm		
GEBACKENER BRIE  		17.5
Brie in Kräuterpanade Mango Chutney Salat		
RÖSTITOAST MIT GEMÜSERAGOUT   		24.5
Röstitoast Gemüse Kokosmilch Curry		
LINSEN DAL MIT KICHERERBSEN    		24.5
Linsen Kichererbsen Tomaten Curry Karotten		

HAUSGEMACHT 
 VEGAN 
 VEGETARISCH 
 SCHARF 
 LAKTOSEFREI 
 GLUTENFREI 

UNSERE HIT`S

POULETSTREIFEN 	ca.	23.5
Poulet Kräuterpanade hausgemachte Currysauce	160g	
Pommes Frites		
ZANDERKNUSPERLI	ca.	29
Zander Bierteig Tartarsauce Zitrone	160g	
Pommes Frites		
TATZEBURGER		27.5
Rind Greyerzer Tartarsauce Tomaten Gurken Salat		
Pommes Frites		
LENGACHER`S HACKBRATEN	kl.	23.5
Hackbraten Pilzsauce Kartoffelstock Marktgemüse	gr.	26.5
RAHMSCHNITZEL 	kl.	25.5
Schwein Pilzsauce Nudeln Marktgemüse	gr.	29.5
CERVELAT SALAT MIT EIGER MUTSCHLI	kl.	20.5
Cervelat Eiger Mutschli Grüner Salat Essiggemüse	gr.	24.5
POULET CURRY SALAT  	kl.	21.5
Pouletbrust Currysauce Grüner Salat Früchte	gr.	25.5
ZUNGE  	kl.	21.5
Rinds Zunge Kapernsauce Kartoffelstock Marktgemüse	gr.	25.5

UNSERE FLAMMKUCHEN

CLASSIC	18
Sauerrahm Zwiebeln Speck	
SOMMER 	19
Sauerrahm Zwiebeln Feta Rosmarin Honig	
SPANIER	19
Sauerrahm Zwiebeln Peperoni Chorizo	
MEDITERRANE 	18
Sauerrahm Zwiebeln Trockentomaten	
Zucchini Basilikum	

HAUSGEMACHT	VEGAN	VEGETARISCH	SCHARF	LAKTOSEFREI	GLUTENFREI
					

SÜSSES

KLASSIKER

NUSSGIPFEL / MANDELGIPFEL  3.8

APFELKÜCHLEIN 15min Vorfreude 

wahlweise	7 Stk.	17.5
1 Kugel Vanilleglace oder hausgemachter	4 Stk.	11.5
Zwetschgenkompott oder hausgemachte Zimtsauce	2 Stk.	8
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

RAHMGLACEN

Vanille Bourbon | Espresso | Choco Classic

Stracciatella | Erdbeer | Caramellina

SORBETS

Himbeersorbet | Mangosorbet

HAUSGEMACHTE GLACE

Minze-Joghurt | Erdbeersorbet 

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

COUPES

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

COUPES MIT ALKOHOL

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

KINDERGLACE

1 Glacekugel nach Wahl Smarties oder Gummibären	4.5
---	-----

GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

COCA COLA Original Zero	33 cl	4.8
FANTA Orange	33 cl	4.8
EISTEE hausgemacht	40 cl 100 cl	5 11
GAZZOSA FIZZY Himbeere Mandarine Heidelbeere	35 cl	5.5
SÜESSMOST	33 cl	4.8
RIVELLA Blau	33 cl	4.8
SCHWEPES Indian Tonic Bitter Lemon	20 cl	4.8
SANBITTER	10 cl	4.8
ORANGENSAFT TOMATENSAFT	20 cl	4.8
SIRUP mit Leitungswasser mit Mineralwasser Kinder erhalten den Sirup bei uns gratis	30 cl	3 4.5
GETRÄNKE IM OFFENAUSSCHANK Coca Cola Rivella Rot Citro hausgemachter Eistee Apfelschorle Mineralwasser mit Kohlensäure Mineralwasser ohne Kohlensäure	20 cl 30 cl 50 cl	3.5 4.5 5.5

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	4.5
KAFFEE	4.5
DOPPELTER ESPRESSO	5.7
MILCHKAFFEE	4.9
CAPPUCCINO	5.5
LATTE MACCHIATO	5.5
CHAI LATTE hausgemacht	5.5
EISKAFFEE hausgemacht	5.5
KAFFEE MELANGÉ SCHOGGI MELANGÉ	5.9
WARME KALTE SCHOKOLADE/OVO	4.9
TEE Crowning's Pfefferminze Eisenkraut Grün Schwarz Kamille Lindenblüten Hagenbutten Fruchtschalen Rooibusch Orangenblüten Apfel/Pfirsich Zitrone/Ingwer Fenchel	4.5
PUNCH Apfel Orange Rum Waldbeer	4.5

ALKOHOLISCHE HEISSGETRÄNKE

KAFI FERTIG Zucker Kernobstbrand oder Zwetschgen oder Chrüter	6.5
KAFI LUZ Zucker Kernobstbrand oder Zwetschgen oder Chrüter	6.5
KAFI BÄRESTARCH Zucker Hausmischung Rahm	8
KAFI BAILEYS Baileys Rahm	8
KAFI CORRETTO (Grappa)	6.5
KAFI CARAJILLO (Brandy)	6.5
TEE RUM	6.5
GLÜHWEIN Weiss Rot	5.5

BIER VOM FASS

FELDSCHLÖSSCHEN ORIGINAL 4.8 %	20 cl	3.8
<i>Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden</i>	30 cl	4.6
Panache Henache	50 cl	6

BIER FLASCHEN

GURTEN LAGER 4.8 %	50 cl	6
<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>G. Schneider und Sohn GmbH, München</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
<i>Valais AOC, Riem, Daep & Co. AG</i>	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
<i>Lavaux AOC, Riem, Daep & Co. AG</i>	10 cl	5.5
Der Epeses 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
<i>Neuchâtel AOC, Château Auvernier</i>	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
<i>Lavaux AOC, Riem, Daep & Co. AG</i>	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 Dictionair 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 CHASSELAS	70 cl	38
---	-------	----

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 HEIDA	75 cl	42
-----------------------------------	-------	----

Valais AOC, Riem, Daepf & 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 HUMAGNE ROUGE	75 cl	42
---	-------	----

Valais AOC, Riem, Daepf & 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 TEMPRANILLO, CABERNETS SAUVIGNON, GARNACHA	75 cl	38
---	-------	----

Nevarra DO, Riem, Daepf & 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 ätherische Öle erinnert. Im Gaumen zeigt er sich fruchtig, harmonisch und körperreich.

SCHAUMWEINE

PROSECCO TREVISO DOC	10 cl	7
<i>Vigna del Sole, Italien</i>	75 cl	38

ERFRISCHENDE APÉROS

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

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 Bitter Lemon	4 cl	9 12
SWISS CRYSTAL GIN BLUE 42 % Tonic Bitter Lemon	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

METZGEREI LENGACHER | AESCHI

DÄNZER GETRÄNKE | ADELBODEN

GOURMADOR FRISCHE-SERVICE | UNTERSEEN

H&R GASTRO AG | INTERLAKEN

SIMMENTALER BRAUMANUFAKTUR GMBH | LENK IM SIMMENTAL

UCC COFFEE SWITZERLAND AG | ZOLLIKOFEN

FELDSCHLÖSSCHEN GETRÄNKE AG | RHEINFELDEN

GASSER GOURMET | SCHWARZENBURG

BÄCKEREI GRABER | AESCHI

MEHRWERTSTEUER

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST.

LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

Wir kochen mit viel Liebe und Leidenschaft.

Unsere Gerichte können 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