



# 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

<b>TATZE ZMORGE</b>	12.5
1 Heissgetränk   1dl Fruchtsaft   1 Gipfeli   Brot Butter   hausgemachte Konfitüre	
<b>TATZE ZMORGE DELUXE</b>	24
Heissgetränk   1dl Fruchtsaft   1 Gipfeli Brot   Brötli   Vorderschinken   Salami   Käse   Butter hausgemachte Konfitüre	
<b>FÜR GENIESSER</b>	26
Heissgetränk   1 dl Fruchtsaft   1 Gipfeli   Brot Brötli   Speck   Spiegelei oder Rührei   Käse Butter   hausgemachte Konfitüre	
<b>DER FITMACHER</b>	19
Heissgetränk   1dl frischer Orangensaft Vollkornmüesli   Nature Joghurt   Honig   Butter Vollkornbrötli	
<b>DER GÖNNER</b> ab 2 Personen	Pro Person 36
Viele Leckereien aus der Küche für Sie mit Liebe zubereitet   inklusive 1 Glas Prosecco	
<b>FÜR DEN KLEINEN STARKEN BÄR</b> Nur für Kinder	8.5
1 Schoggi   1 dl Fruchtsaft   1 Gipfeli oder Brötli   Butter hausgemachte Konfitüre 1 Schäli Corn Flakes nach deiner Wahl	
<b>GIPFELI / BRÖTLI</b>	1.5
<b>BELEGTE BRÖTCHEN</b>	5.5
Vorderschinken   Salami   Käse   Ei   Spargel   Thon	
<b>SANDWICHES</b>	5.5
Vorderschinken   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](mailto:info@baeretatze-aeschi.ch)  
033 650 95 95**

## UNSER TAGESANGEBOT

<b>GRÜNER SALAT</b>			7.5
Verschiedene Grüne Salate   Croutons   geröstete Kernen			14.5
<b>GEMISCHTER SALAT</b>			9.5
Gemischte Salate   Croutons   geröstete Kernen			17.5
<b>POMMES FRITES</b>			7.5
Ketchup   Currysauce			11.5
<b>HAUSGEMACHTE POULETSTREIFEN</b>		160g	21
Poulet   Kräuterpanade   Currysauce wahlweise Grüner Salat an Hausdressing Gemischter Salat an Hausdressing Pommes Frites			
<b>TATZE WANDERPLÄTTLI</b>			24.5
Bündnerfleisch   Vorderschinken   Suldtaler Dauerwurst Bauernspeck   Alpenbrie   Eiger Mutschli			
<b>BEEFSTEAK TATAR</b>		70g	19.5
Rindstatar   Toast   Butter   Salat		140g	27.5
<b>ZANDER</b>			29
Zander   Bierteig   Tartarsauce   Zitrone   Pommes Frites			
<b>TAGESSUPPE</b>			8.5
Gemüsebouillon   Flädli			
<b>SPARGELCREMESUPPE</b>			10.5
Weisse Spargeln   Rahm   Croutons			
<b>GULASCH «UNGARISCHE ART»</b>			14.5
Rind   Peperoni   Kartoffeln   Sauerrahm			
<b>GEBACKENER BRIE</b>			16.5
Brie in Kräuterpanade   Spargelkonfit   Salat			
<b>VEGANES CHILI</b> 			24.5
Green Mountain Hack   Mais   Tomaten   Rote Bohnen Twister Frites	 		
<b>TORTELLI SPARGEL</b>			25
Grüner Spargel   Bärlauch   Butter			
<b>MAISPOULARDE</b>			24.5
Poulet Supreme   Steinpilzsauce   Spargeln   Kroketten			28.5

## UNSERE FLAMMKUCHEN

<b>CLASSIC</b>		15
Sauerrahm   Zwiebeln   Speck		
<b>FRÜHLING</b>		16
Sauerrahm   Zwiebeln   Spargeln   Bärlauchpesto		
<b>VACHERIN</b>		18
Sauerrahm   Zwiebeln   Vacherin   Saucisson		
<b>MEDITERRANE</b>		17
Sauerrahm   Zwiebeln   Trockentomaten   Zucchetti   Basilikum		
<b>SÜSSE VERSUCHUNG</b>		15
Sauerrahm   Zimt   Apfel   Honig		

# SÜSSES

## KLASSIKER

**NUSSGIPFEL / MANDELGIPFEL** 3.8

### APFELKÜCHLEIN

wahlweise

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

## HAUSGEMACHTE GLACE

Kokosnuss | Pistazien

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

## COUPES

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

## COUPES MIT ALKOHOL

<b>BAILEYS</b>	11.5
Vanilleglace   Espressoglace   Baileys   Rahm	9
<b>EXOTIC</b>	11.5
Mangosorbet   Lillet	9
<b>HIMBEERSPRUDEL</b>	11.5
Himbeersorbet   Prosecco	9

## KINDERGLACE

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

# GETRÄNKE

## SOFTGETRÄNKE

<b>COCA COLA</b> Original   Zero	33 cl	4.8
<b>ADELBODNER</b> Orange	33 cl	4.8
<b>EISTEE</b> hausgemacht	40 cl 100 cl	5 11
<b>GAZZOSA FIZZY</b> Himbeere   Mandarine   Heidelbeere	35 cl	5.5
<b>APFELSCHORLE</b>	33 cl	4.8
<b>SÜESSMOST</b>	33 cl	4.8
<b>RIVELLA</b> Rot   Blau	33 cl	4.8
<b>SCHWEPPE</b> Indian Tonic   Bitter Lemon	20 cl	4.8
<b>SANBITTER</b>	10 cl	4.8
<b>ORANGENSAFT   TOMATENSAFT</b>	20 cl	4.8
<b>SIRUP</b> mit Leitungswasser mit Mineralwasser Kinder erhalten den Sirup bei uns gratis	30 cl	3 4.5
<b>ADELBODNER MINERALWASSER</b> mit Kohlensäure   ohne Kohlensäure	33 cl 50 cl 100 cl	4.8 5.8 9.5
<b>GETRÄNKE IM OFFENAUSSCHANK</b> Coca Cola   Rivella Rot   Citro   hausgemachter Eistee Apfelschorle   Mineralwasser mit Kohlensäure	20 cl 30 cl 50 cl	3.5 4.5 5.5

## WARME GETRÄNKE

<b>ESPRESSO</b>	4.3
<b>KAFFEE</b>	4.3
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	5.7
<b>MILCHKAFFEE</b>	4.7
<b>CAPPUCCINO</b>	5.2
<b>LATTE MACCHIATO</b>	5.2
<b>CHAI LATTE</b> hausgemacht	5.2
<b>KAFFEE MELANGÉ   SCHOGGI MELANGÉ</b>	5.7
<b>WARME   KALTE SCHOKOLADE/OVO</b>	4.7
<b>TEE</b> Crowning's Pfefferminze   Eisenkraut   Grün   Schwarz   Kamille Lindenblüten   Hagenbutten   Fruchtschalen   Rooibusch Orangenblüten   Winterabend   Apfel/Pfirsich Zitrone/Ingwer   Fenchel	4.3
<b>PUNCH</b> Apfel   Orange   Rum   Waldbeer	4.3

## ALKOHOLISCHE HEISSGETRÄNKE

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



## BIER VOM FASS

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

## BIER FLASCHEN

<b>GURTEN LAGER   4.8 %</b>	50 cl	6
<i>Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden</i>		
<b>FELDSCHLÖSSCHEN   ALKOHOLFREI &lt;0,5%</b>	33 cl	4.7
<i>Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden</i>		
<b>SCHNEIDER WEISSE   5.4 %</b>	50 cl	7
<i>G. Schneider und Sohn GmbH, München</i>		
<b>SUURE MOST BÜGEL   4.0 %</b>	50 cl	5.7
<i>Ramseier Suisse AG, Sursee</i>		
<b>SUURE MOST BÜGEL   ALKOHOLFREI &lt;0,5%</b>	50 cl	5.7
<i>Ramseier Suisse AG, Sursee</i>		
<b>SIMMENTALER RED ALE   5.0 %</b>	33 cl	6.2
<i>Simmentaler Braumanufaktur GmbH, Lenk im Simmental</i>		
<b>SIMMENTALER MÄRZEN   4.8 %</b>	33 cl	6.2
<i>Simmentaler Braumanufaktur GmbH, Lenk im Simmental</i>		

## OFFENWEINE WEISS

<b>JOHANNISBERG</b>	50 cl	22
<i>Valais AOC, Riem, Daep &amp; Co. AG</i>	10 cl	5.5

Trocken angebaut, 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.

<b>EPESES BLANC   CHASSELAS</b>	50 cl	22
<i>Lavaux AOC, Riem, Daep &amp; Co. AG</i>	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

<b>OEIL DE PERDRIX   PINOT NOIR</b>	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

<b>EPESES ROUGE   PINOT NOIR, GAMAY</b>	50 cl	22
<i>Lavaux AOC, Riem, Daep &amp; 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

<b>LA BICHE BLANC   AMIGNE, MARSANNE BLANCHE, CHASSELAS, SAVAGNIN BLANC</b>	50 cl	24
---	-------	----

<b>LA BICHE ROUGE   HUMAGNE ROUGE, SYRAH, PINOT NOIR, DIOLINOIR</b>	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** 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 ätherische Öle erinnert. Im Gaumen zeigt er sich fruchtig, harmonisch und körperreich.

## SCHAUMWEINE

<b>PROSECCO TREVISO DOC</b> <i>Vigna del Sole, Italien</i>	10 cl	7
	75 cl	38
<b>MOSCATO D`ASTI VERONICA DOCG</b> <i>Cascina Garitina, Piemont, Italien</i>	75 cl	43

## ERFRISCHENDE APÉROS

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

## DIGESTIF

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

## APÉRITIFS

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

## LIKÖRE

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

## LIEFERANTEN

BÄCKEREI GRABER | AESCHI

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

## MEHRWERTSTEUER

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % 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