

Sehr geehrte Damen und Herren

Vielen Dank für Ihre Gruppenanfrage. Nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge für Gruppen. Sie können das Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Unter jedem Gericht haben wir die Allergene vermerkt.

Bitte beachten Sie die folgenden Bedingungen:

- Das Restaurant ist montags und dienstags geschlossen.
- Die Reservierung muss mindestens 5 Tage vor dem gewünschten Termin definitiv bestätigt werden.
- Wir tolerieren Änderungen von maximal 10% in der Personenzahl. Die Änderung muss mindestens 24 Stunden vor der geplanten Mahlzeit mitgeteilt werden. Wenn nicht, wird der volle Betrag der No-Show berechnet.
- Um die Reservierung zu garantieren, bitten wir um eine Vorauszahlung (oder Kreditkartendaten) für das Menü. Getränke können à la carte bestellt und vor Ort bezahlt werden. Wenn Sie besondere Wünsche bezüglich der Getränke haben, lassen Sie uns diese bitte so schnell wie möglich wissen.
- Wenn die Gäste separat vor Ort bezahlen (Essen und Getränke), benötigen wir nur eine Kreditkarte als Garantie (Vorreservierung, keine Gebühr). Wenn Sie besondere Wünsche bezüglich den Tischen haben (ausser, innen, kleine Tische oder ein grosser Tisch), lassen Sie es uns bitte wissen.

Gespannt erwarten wir Ihr Feedback.

Luc Lahaije & Alice Andreoli
Gastgeber

Gasthof Bären Zweisimmen Lahaije

Thunstrasse 1
3770 Zweisimmen
Switzerland



+41 (0) 33 722 18 16
info@baeren-zweisimmen.ch

Speisenvorschläge Gruppen (ab 9 Personen)

VORSPEISEN

- Spargelcremesuppe (Saisonal) 8.50
Gluten, Milch, Sellerie
- Bouillon mit Flädli 6.50
Gluten, Ei, Milch, Soja, Sesam
- Klare Gemüsesuppe 7.50
Sellerie
- Frische Tomatensuppe (Saisonal) 7.50
Gluten, Milch, Sellerie
- Champignoncremesuppe 7.50
Milch, Gluten, Sellerie, Schwefeldioxid
- Grüner Salat mit Ei 6.50
Ei, Milch, Sellerie, Senf
- Gemischter Salat 8.50
Ei, Milch, Sellerie, Senf

HAUPTSPEISEN

- Gemischter Braten (Rind / Schwein) mit Kartoffelstock und Gemüse 26.50
Gluten, Senf, Sellerie, Milch, Schwefeldioxid
- Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce serviert im Gemüse - Reising 30.50
Gluten, Sellerie, Schwefeldioxid
- Rahmschnitzel vom Schwein dazu Nudeln und Gemüse 28.00
Gluten, Schwefeldioxid, Ei, Milch, Sellerie,
- Poulet Geschnetzeltes an milder Currysauce serviert im Reising 26.00
Gluten
- Warme Buure Hamme mit Kartoffelstock und grüne Bohnen 23.50
Sellerie, Milch
- Geschmorte Rindfleischvögel mit Polenta und Gemüse 25.00
Milch, Schwefeldioxid, Sellerie

DESSERTS

- Hausgemachtes Caramel Köppli 7.50
Milch, Eier
- Panna Cotta mit Früchte Ragout 8.50
Milch, Eier
- Frischer Fruchtsalat mit Rahm 8.50
Milch
- Hausgemachter Fruchtkuchen mit Rahm 5.50
Milch, Ei, Gluten, Schalenfrüchte
- Gebrannte Creme 7.50
Milch, Ei
- Gemischte Glace (2 Kugeln) 6.50
Gluten, Milch

Alle Preise pro Person in CHF inkl. 7.7% MWST