

# Muttertagsmenu

Bitte bestellt das Menu bis spätestens Freitag Mittag, 7. Mai 2021, telefonisch (031 822 07 74) oder per Mail (info@baerenmeikirch.ch). Wir werden einige Menus zusätzlich vorbereiten, so dass auch Kurzentschlossene noch eine Chance haben (äs het so langs het).

Am Samstag ab 16.00 Uhr liefern wir das Menu nach Hause oder ihr kommt es im Bären abholen.  
Pro Person CHF 55.50 mit Fleisch, CHF 51.50 vegetarisch inkl. Lieferung.

## Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Spargelsüppchen mit Croutons und Kresse

\*\*\*\*\*

Hackbraten vom Bio-Rind an Rotweinjus mit Brennessel-Spätzli  
und weissen und grünen Diemerswiler Spargeln

oder

Vegetarischer Hackbraten an Rotweinjus mit Brennessel-Spätzli  
und weissen und grünen Diemerswiler Spargeln

\*\*\*\*\*

Yossis Dessertvariationen  
(Lehrabschluss-Prüfungsdessert unseres Lehrlings)

## Weinvorschläge

### *Schaumwein*

Vin Mousseux, Meikirch, Bio	7.5 dl	45.–
-----------------------------	--------	------

---

Cava L'Alzinar brut, Penedes, Spanien	7.5 dl	40.–
---------------------------------------	--------	------

---

### *Weisswein*

Oro de Castilla, Verdejo, Ruedo, Spanien	7.5 dl	35.–
--	--------	------

---

### *Rotwein*

Lo Món, Bodega Trossos del Priorat, Spanien	7.5 dl	50.–
---	--------	------

---

Barbera d'Asti, Orsolino, Ferraris, Piemont, Italien	7.5 dl	35.–
--	--------	------

---

Vale de Mata, Tinto Reserva, Lisboa, Portugal	7.5 dl	50.–
---	--------	------

---