

PHILOSOPHIE

WALD | FELD | SEE | WIESE
FOREST | FIELD | LAKE | MEADOW

WENGENER ALPENKRÄUTER KÜCHE
WENGEN ALPINE HERB CUISINE

1934

Der Hotel- und Restaurantbetrieb Bären wurde durch Rosa Brunner geführt und geprägt

Rosa Brunner managed and shaped the Bären hotel and restaurant

1972

Übernahme der Liegenschaft durch Sohn Willy Brunner und Martha Brunner-Fankhauser

Takeover of the property by son Willy Brunner and Martha Brunner-Fankhauser

1994

Übernahme der Liegenschaft und des Hotels durch Sohn Willy Brunner und Therese Brunner-Tschanz

Takeover of the property and the hotel by son Willy Brunner and Therese Brunner-Tschanz

Heute

Seit je her wurde im Bären eingemacht, gesammelt und fermentiert.

Wir sammeln die Alpenkräuter und Pilze rund um Wengen und arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen. Wir achten auf unsere Umwelt, Mitarbeiter und Gäste, unsere Küche orientiert sich am natürlichen Kreislauf der Natur.

Since the beginning, the Bären has been preserving, gathering and fermenting.

We collect the alpine herbs and mushrooms around Wengen and work together with regional suppliers. We take care of our environment, staff and guests, our cuisine is oriented towards the natural cycle of nature.



VEGAN 

VEGETARISCH | VEGETARIAN



WINTERMENU

Die Bestellung des Wintermenüs ist bis 20.30 Uhr möglich
Please order our tasting menu by 8:30pm

LACHS | SALMON

72 Std. kaltgeräuchert | Blatt-Wiesensalat
Alpenkräuter-Senfsauce | eingelegtes Gemüse
72 h cold smoked | lettuce | alpine herb sauce | pickled vegetables

SÜSSKARTOFFEL-CHILI-CAPPUCCINO SWEET POTATO CHILI CAPPUCCINO

Milchschaum | Estragon-Blätterteiggebäck
Milk foam | tarragon puff pastry

KÜRBIS-RICOTTA-RAVIOLI PUMPKIN RICOTTA RAVIOLI

Hausgemacht | Nussvelouté | getrocknete Alpenblüten
Homemade | nut velouté sauce | dried alpine flowers

WENGENER RINDSSCHNITZEL BEEF ESCALOPE FROM WENGEN

Kräutersauce | Berner Speckrösti | Gemüse
Herb sauce | Bernese bacon rösti | vegetables

ODER | OR

GEMSPFEFFER AUS EINHEIMISCHER JAGD CHAMOIS STEW FROM WENGEN

Spätzli | Gemüse
Red wine braised | spätzli | vegetables

KÄSE | CHEESE

Von Jumi aus Bern | Feigensenf | Früchtebrot | Rosmarinnüsse
From Jumi in Bern | fig mustard | fruit bread | rosemary nuts

BRATAPFEL | BAKED APPLE

Marzipan | Rosinen | Mandeln | Vanillesauce | Rahm
Marzipan | raisins | almonds | vanilla sauce | whipped cream

Menu ohne Käse <i>Menu without cheese</i>	75
<i>Hotel Menu</i>	+ 22
Menu komplett <i>Complete menu</i>	82
<i>Hotel Menu</i>	+ 29

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt | all prices in CHF incl. 7.7% VAT



VORSPEISEN | STARTERS

72 STD KALTGERÄUCHERTER LACHS 72 H COLD SMOKED SALMON

Blattsalat | Alpenkräuter-Senfsauce | eingelegtes Gemüse
Lettuce | alpine herb mustard sauce | pickled vegetables

19.50

ALPEN TAPAS | ALPINE TAPAS

Lassen Sie sich überraschen, warm und kalt serviert
Assortment of warm and cold local starters

19.50

Hotel Menu + 5

ALPENZANDER | ALPINE PIKE PERCH


Aus Susten, Wallis | Kräuteröl | Baumnußrisotto
From Susten, Valais | herb oil | walnut risotto

19.50

SALAT BOWL | SALAD BOWL

Blattsalat | Nüsse | Rohkost
Eingelegtes und Fermentiertes
*Lettuce | nuts | raw vegetables
pickled and fermented vegetables*

14.50

Auf Wunsch vegan möglich | *vegan option possible* 

KÜRBIS-RICOTTA-RAVIOLI PUMPKIN RICOTTA RAVIOLI

Hausgemacht | Nussvelouté | getrocknete Alpenblüten
Homemade | nut velouté sauce | dried alpine flowers

19.50

Hotel Menu + 5

GOTTE ALICE SALAT GOTTE ALICE SALAD

Blattsalat | Champignons | Croûtons | Speck | Ei
Lettuce | mushrooms | croutons | bacon | egg

14.50



SUPPEN | SOUPS

SÜSSKARTOFFEL-CHILI-CAPPUCCINO SWEET POTATO CHILI CAPPUCCINO

Milchschaum | Estragon-Blätterteiggebäck 12.50
Milk foam | tarragon puff pastry

ROSMARIN-RAHMSUPPE ROSEMARY CREAM SOUP

Eingelegte Pilze | *pickled mushrooms* 12.50

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

FELD | WALD | BERGE | SEE FIELD | FOREST | MOUNTAINS | LAKE

PULLED BURGER VOM BÖDELI RIND PULLED BURGER FROM INTERLAKEN BEEF

Rotkabissalat | Speck | Bären-Kräutermayonnaise 36.50
Röstzwiebeln | Bären-Fries | hausgemachtes Brötli *Hotel Menu +5*
Red cabbage salad | bacon | Bären herb mayonnaise
fried onions | Bären French fries | homemade bun

ENTRECÔTE VOM BÖDELI RIND 200g 44 BEEF ENTRECÔTE FROM INTERLAKEN 300g 54

Bären-Fries | Gemüse | Kräuterbutter *Hotel Menu +10*
Bären French fries | vegetables | herb butter *Hotel Menu +20*



WENGENER RINDSSCHNITZEL BEEF ESCALOPE FROM WENGEN

Kräutersauce | Berner Speckrösti | Gemüse 35.50
Herb sauce | Bernese bacon rösti | vegetables

GEMSPFEFFER AUS EINHEIMISCHER JAGD CHAMOIS STEW FROM WENGEN

Spätzli | Gemüse 36.50
Red wine braised | spätzli | vegetables

LAMMHAXE | LAMB SHANK

Knoblauch-Kräutersauce | Kartoffelstock | Gemüse 42.50
Garlic herb sauce | mashed potatoes | vegetables Hotel Menu +5

FELCHENFILET | WHITE FISH FILLET

Aus unserer Region | Hagebuttensauce 38.50
Baumnussrisotto | Gemüse
From our region | rosehip sauce | walnut risotto | vegetables

ROULADE VON DER POULETBRUST CHICKEN BREAST ROULADE

Alpenkräuterfüllung | Hagebuttensauce | Nudeln | Gemüse 36.50
Alpine herb filling | rosehip sauce | noodles | vegetables

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt | all prices in CHF incl. 7.7% VAT



KÜRBIS-MARONI-CURRY PUMPKIN CHESTNUT CURRY


Gemüse | Jasminreis
Vegetables | jasmine rice

33.50

AUBERGINEN BURGER EGGPLANT BURGER

Knusper-Aubergine | Rotkabissalat | Bären-Kräutermayonnaise
Röstzwiebeln | Bären Fries | hausgemachtes Brötli
*Crispy eggplant | red cabbage salad | Bären herb mayonnaise
fried onions | Bären French fries | homemade bun*

33.50

Auf Wunsch vegan möglich | *vegan option possible* 

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE HOMEMADE PASTA

Rahmsauce | Wurzelgemüse | Gorgonzola | Trauben | Randen
Cream sauce | root vegetables | gorgonzola | grapes | beetroot

33.50

Mit kaltgeräuchertem Lachs aus Willy`s Räucherofen
With cold smoked salmon from Willy`s smoker

37.50

Mit gegrillter Pouletbrust
With grilled chicken breast

37.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt | all prices in CHF incl. 7.7% VAT

