

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 20.45 Uhr möglich
Please order our tasting menu by 8:45pm

LACHS | SALMON

72 Std. kaltgeräuchert | Blatt-Wiesensalat | Dill-Senfsauce | eingelegtes Gemüse
72 h cold smoked | lettuce | dill mustard sauce | pickled vegetables

WENGENER HEUSUPPE WENGEN HAY SOUP

Getrocknete Alpenblüten
Dried alpine flowers

RANDENRAVIOLI | BEET ROOT RAVIOLI

Hausgemacht | Alpenkräutersauce
Homemade | alpine herb sauce

WENGERNALPER SCHWEINSSCHNITZEL PORK ESCALOPE FROM WENGERNALP

Im Knuspermantel | Baumnussrisotto | Gemüse
Crispy crumbed | walnut risotto | vegetables

ODER | OR

HIRSCHPFEFFER AUS DEM SIMMENTAL DEER STEW FROM SIMMENTAL

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 | Dill-Senfsauce | eingelegtes Gemüse
Lettuce | dill 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

FELCHENFILET | WHITE FISH FILLET

Aus unserer Region | eingelegt im Wurzelgemüsesud
kalt serviert | Blattsalat
*From our region | pickled in root vegetable broth
served cold | lettuce*

18.50

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-CURRY PANNA COTTA PUMPKIN CURRY PANNA COTTA

Kürbiskernölschaum | Blattsalat
Pumpkin seed foam | lettuce

14.50

“GOTTE ALICE” SALAT «GOTTE ALICE» SALAD

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

14.50



SUPPEN | SOUPS

RANDEN CAPPUCCINO

BEET ROOT CAPPUCCINO

Milchschaum | Blätterteiggebäck
Foamed milk | puff pastry

12.50

WENGENER HEUSUPPE | HAY SOUP

Getrocknete Alpenblüten | *dried alpine flowers*

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
Röstzwiebeln | Bären-Fries | hausgemachtes Brötli
*Red cabbage salad | bacon | Bären herb mayonnaise
fried onions | Bären French fries | homemade bun*

36.50

Hotel Menu +5

ENTRECÔTE VOM BÖDELI RIND

200g 44

BEEF ENTRECÔTE FROM INTERLAKEN

300g 54

Bären-Fries | Gemüse | Kräuterbutter
Bären French fries | vegetables | herb butter

Hotel Menu +10

Hotel Menu +20

WENGERALPER SCHWEINSSCHNITZEL

PORK ESCALOPE FROM WENGERALP

Im Knuspermantel | Baumnußrisotto | Gemüse
Crispy crumbed | walnut risotto | vegetables

35.50

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



HIRSCHPFEFFER AUS SIMMENTALER JAGD DEER STEW FROM SIMMENTAL

Spätzli | Gemüse 36.50
Red wine braised | spätzli | vegetables

LAMMRÜCKEN | SADDLE OF LAMB

Knoblauch-Kräutersauce | Berner Speckrösti | Gemüse 42.50
Garlic herb sauce | bacon rösti | vegetables Hotel Menu +5


FELCHENFILET | WHITE FISH FILLET

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

KICHERERBSENCURRY CHICKPEA CURRY

Gemüse | Jasminreis 33.50
Vegetables | jasmine rice

KÜRBIS BURGER PUMPKIN BURGER

Knusper-Kürbis | Rotkabissalat | Bären-Kräutermayonnaise 33.50
Röstzwiebeln | Bären Fries | hausgemachtes Brötli
*Crispy pumpkin | red cabbage salad | Bären herb mayonnaise
fried onions | Bären French fries | homemade bun*
Auf Wunsch vegan möglich | *vegan option possible* 

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE HOMEMADE PASTA

Rahmsauce | Lauch | Kürbis | Kabis | gerösteter Sesam 33.50
Cream sauce | leek | pumpkin | cabbage | roasted sesame

SPINAT-RICOTTA GNOCCHI SPINACH RICOTTA GNOCCHI

Randensauce | Gemüse 33.50
Beetroot sauce | vegetables

