HERZLICH WILLKOMMEN

Wir sind Sandro Bär & Lukas Böss.
Mit viel Herzblut haben wir einen Ort geschaffen,
an dem gutes Essen, gutes Bier und gute Gesellschaft
zusammengehören.

Ein Ort zum Geniessen, Zusammensein und Wiederkommen.

Wir wünschen euch eine richtig gute Zeit bei uns!

Sandro & Lukas

MIT DEM GANZEN BEAR & BREW TEAM

ÖFFNUNGSZEITEN

	RESTAURANT	WARME KÜCHE
MONTAG	Ruhetag	–
DIENSTAG	16.00 – 00.30 Uhr	18.00 – 23.30 Uhr
MI BIS FR	16.00 – 03.30 Uhr	18.00 – 02.30 Uhr
SAMSTAG	09.00 – 03.30 Uhr	11.30 – 02.30 Uhr
SONNTAG	16.00 – 01.30 Uhr	18.00 – 01.00 Uhr

LOUNGE	FREITAG & SAMSTAG
1. OG	21.00 – 03.30 Uhr

RESERVATION

033 438 03 03 · Bear & Brew Restaurant
Untere Hauptgasse 7 · 3600 Thun
bearbrew-restaurant.ch

BEAR & BREW

VORSPEISEN & SUPPEN

GUTER START

Grüner Salat — **9.00**
Green salad

Gemischter Salat — **12.00**
Mixed salad

Grosser Salatteller — **18.50**
Large mixed salad plate

Kaltgeräucherte Lachsforelle aus der Fischzucht Grabenmühle — **19.50**
Mit Toast und Butter. / Cold-smoked salmon trout from Grabenmühle fish farm, served with toast and butter.

Rindstatar 70 g mit Toast & Butter — **19.50**
Mild, mittel oder scharf / Beef tartare · mild, medium or spicy

SUPPEN / SOUPS

Hausgemachte weisse Tomatensuppe – Spezialität des Hauses — **11.00**
Homemade white tomato soup, a house speciality

Gulaschsuppe — **13.00**
Herzhafte Rindfleischsuppe mit zartem Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln, traditionell zubereitet. / Hearty beef soup with tender beef, potatoes, peppers and onions.

Tagessuppe nach Laune des Chefs — **8.50**
Chef's soup of the day

BEAR & BREW

UNSERE KLASSIKER

FOOD N BEER

Luki’s Fischknusperli (Forelle) mit Pommes / ohne Pommes 24.50 — **29.50**
Aus der Fischzucht Grabenmühle, mit hausgemachter Chnoblisauce. / Swiss trout with chips and homemade garlic sauce.

«Bäri»-Burger mit Pommes / Nur Burger 19.50 — **24.50**
200 g Rindfleisch mit Käse, Salat, Essiggurken, Zwiebeln, Tomaten, Speck und Cocktailsauce. / 200 g beef burger with cheese, lettuce, pickles, onions, tomato, bacon and cocktail sauce.

Hausgemachte Käse-Spätzli — **23.50**
Hausgemachte Spätzli mit würziger Käsemischung, Röstzwiebeln und Apfelmus. / Homemade spätzli with cheese, crispy onions and apple sauce.

Crispy Chicken mit Pommes / ohne Pommes 18.50 — **23.50**
Panko-panierter Pouletschenkel (200 g, ohne Knochen) mit hausgemachter BBQ-Sauce. / Panko-breaded boneless chicken thigh with homemade BBQ sauce.

Bärenplatte, für 2 Personen — **34.00**
Trockenfleisch, Bündnerfleisch, Hirschwurst aus der Grabenmühle, Rohschinken, Salami, Käse, Brot und Butter. / Air-dried meats, Grisons dried beef, venison sausage, cured ham, salami, cheese, bread and butter.

Apéroplatte «Grabenmühle», für 2 Personen — **49.00**
Inkl. 1 Glas Wein pro Person. Geräucherte Fischspezialitäten, Trockenfleisch, Alpkäse, Brot und Toast, Meerrettichschaum und Dillsenf. / Includes a glass of wine per person. Smoked fish, dried meats, alpine cheese, bread, horseradish mousse and dill mustard.

Rindstatar mit Toast & Butter 140 g — **29.50**
Mild, mittel oder scharf / Beef tartare · mild, medium or spicy

Clubsandwich mit Nature Chips — **24.00**
Pouletbrust, Speck, Salat, Tomaten, Essiggurken, Spiegelei und Cocktailsauce. / Chicken breast, bacon, lettuce, tomato, pickles, fried egg and cocktail sauce.

Grillierte Pouletbrust — **23.50**
Mit verschiedenen Salaten oder Beilage nach Wahl. / Grilled chicken breast with assorted salads or a side of your choice.

BEAR & BREW

FISCH, ROSS, RIND & SCHWEIN

AUS UNSERER KÜCHE

FISCH / FISH

Forellenfilets nach Müllerinart aus der Grabenmühle Sigriswil — 38.00

In Butter gebraten, mit gerösteten Mandelblättchen, Petersilienkartoffeln und Saisongemüse. / Pan-fried in butter with toasted almond flakes, parsley potatoes and seasonal vegetables.

ROSS / HORSE

Rossfilet Stroganoff — 37.00

Zarte Pferdefiletwürfel an rassiger Paprika-Rahmsauce. Beilage nach Wahl. / Tender horse fillet in paprika cream sauce, with a side of your choice.

Rossfilet, 220 g — 39.00

Grilliertes Rossfilet mit Beilage nach Wahl. / Grilled horse tenderloin with a side of your choice.

RIND / BEEF

Rindsentrecôte, 220 g — 39.00

Grilliertes Rindsentrecôte mit Beilage nach Wahl. / Grilled beef entrecôte with a side of your choice.

Rindsfilet Stroganoff — 41.50

Zarte Rindsfiletwürfel an rassiger Paprika-Rahmsauce. Beilage nach Wahl. / Beef fillet in paprika cream sauce, side of your choice.

Rindsfilet, 220 g — 46.00

Grilliertes Rindsfilet mit Beilage nach Wahl. / Grilled beef fillet with a side of your choice.

SCHWEIN / PORK

Schweins Cordon Bleu, mind. 450 g — 37.00

Mit Beilage nach Wahl. / Breaded pork escalope filled with ham and cheese, served with a side of your choice.

Paniertes Schweinsschnitzel, 320 g — 32.50

Knusprig paniert, mit Zitrone und Beilage nach Wahl. / Crispy breaded pork schnitzel with lemon and a side of your choice.

Rahmschnitzel mit Champignonsauce — 29.00

Schweinsschnitzel mit Champignonsauce, Beilage nach Wahl. / Pork escalope with mushroom sauce, side of your choice.

Grilliertes Schweinssteak, 220 g — 29.00

Mit Beilage nach Wahl. / Grilled pork steak with a side of your choice.

Beilagen nach Wahl: hausgemachte Rösti, Rösti-Kroketten, Teigwaren oder Pommes frites. / Choice of sides: homemade rösti, rösti croquettes, pasta or fries.

BEAR & BREW

SCHWEIZER KÜCHE

HERZHAFT & REGIONAL

Zürcher Geschnetzeltes — **36.00**
Kalbfleischstreifen an Champignon-Rahmsauce, mit hausgemachter Rösti. / Veal strips in a mushroom cream sauce, served with homemade rösti.

RÖSTI & VARIATIONS

Hausgemachte Rösti — **17.50**
Homemade Swiss-style rösti

Käse / cheese · Speck / bacon · Spiegelei / fried egg — **je +3.00**

Hausgemachte Rösti mit Käse, Speck & Spiegelei — **24.50**
Homemade rösti with cheese, bacon and fried egg

Hausgemachte Rösti mit Käse, Tomaten & Spinat (Vegi) — **23.50**
Homemade rösti with cheese, tomato and spinach

Hausgemachte Rösti mit Bauernbratwurst & Zwiebelsauce — **26.50**
Homemade rösti with farmer's sausage and onion sauce

WEITERE SPEZIALITÄTEN / OTHER SPECIALITIES

Käsefondue, 300 g pro Person, auch als «Ego»-Variante erhältlich — **25.00**
Traditional cheese fondue with bread, also available for one person.

Käseschnitte mit Schinken & Spiegelei — **23.50**
Swiss cheese toast with ham and fried egg

Raclette (ca. 280 g pro Person) — **23.50**
Mit Gschwellti, Silberzwiebeln und Cornichons. / With boiled potatoes, pickled onions and gherkins.

HERKUNFTSDEKLARATION / ORIGIN

Fisch: Grabenmühle, Sigriswil (CH) · Rind: CH, PY, AR · Poulet: CH
Schweinefleisch: Schweiz (CH) · Pferdefleisch: ES / FR / CH
Backwaren: Schweiz. / Bakery products: Switzerland.
Allergene: Bitte wenden Sie sich an unser Personal. / For allergens, please ask our staff.

BEAR & BREW

SPAGHETTI & VEGETARISCH

FÜR JEDEN GESCHMACK

SPAGHETTI (ALL YOU CAN EAT!)

Spaghetti «Bettis Best» — **18.50 · Pfanne 25.00**
Mit Spezialsauce des Hauses / With house special sauce

Spaghetti Aglio e Olio — **17.50 · Pfanne 24.00**
Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini / Garlic, olive oil and chilli

Spaghetti Bolognese — **18.50 · Pfanne 25.00**
Tomatensauce und Hackfleisch / Tomato sauce and minced meat

Spaghetti mit Schinken-Rahmsauce — **18.50 · Pfanne 25.00**
Schinken-Rahmsauce / Ham and cream sauce

VEGGIE & VEGAN

Veganer Burger mit Pommes — **18.50**
Veganer Burger mit knackigen Zutaten, Röstzwiebeln und leicht geräucherter veganer Sauce. / Vegan burger with crisp toppings, fried onions and lightly smoked vegan sauce.

Hausgemachte Käse-Spätzli — **23.50**
Hausgemachte Spätzli mit würziger Käsemischung, Röstzwiebeln und Apfelmus. / Homemade spätzli with cheese, crispy onions and apple sauce.

Hausgemachtes Ratatouille mit Nudeln — **21.50**
Saisonales Gemüse mit Nudeln. / Seasonal vegetables served with pasta.

BEAR & BREW

DESSERT & DIGESTIFS

DER SCHÖNE ABSCHLUSS

Emmentaler Meringues — 13.00
2 Meringue Schalen mit Rahm / Meringue shells with whipped cream.

Apfelringe — 14.50
3 frittierte Apfelringe mit Vanilleglace, Zimt und Schlagrahm. / Three fried apple rings with vanilla ice cream, cinnamon and whipped cream.

Coupe Dänemark — 12.50
2 Kugeln Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm. / Two scoops of vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream.

Coupe Baileys — 14.00
Vanille- und Moccaglace mit Baileys und Schlagrahm. / Vanilla and mocha ice cream with Baileys and whipped cream.

Coupe Hot Berry — 12.50
2 Kugeln Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Schlagrahm. / Two scoops of vanilla ice cream with hot forest berries and whipped cream.

Sorbets — Kugel 4.00
Mit Schuss + 4.50 (Haus-Honiglikör, Wodka oder Vieille Prune). / Add a shot + 4.50 (house honey liqueur, vodka or Vieille Prune).

Glace nach Wahl — Kugel 3.50
Vanille, Schokolade, Mocca oder Erdbeere. / Vanilla, chocolate, mocha or strawberry.

Rahm + 1.50
Whipped cream + 1.50

ABSACKER / SPIRITS

	2 cl	4 cl
Hopfenschnaps (Empfehlung)	7.50	11.00
Berta Grappa Villa Prato	9.50	13.00
Vieille Brune	7.50	11.00
Williams	7.50	11.00
Pflümli	7.50	11.00
Bätzi (Kernobst)	7.50	11.00

WEINKARTE

UNSERE HAUSWEINE



DESIRE LUSH & ZIN

Primitivo Puglia IGT

Italien · Apulien

Vollmundig, samtig und fruchtig.
Dunkle Beeren, Pflaumen und
ein Hauch von Vanille.

13,5 % Vol.

1 dl **CHF 6.50** 75 cl **CHF 38.-**



PINOT GRIGIO

Handwritten delle Venezie DOC

Italien · Venetien

Frisch, fruchtig und elegant.
Zitrus, grüner Apfel und
ein Hauch von Blüten.

12,5 % Vol.

1 dl **CHF 6.-** 75 cl **CHF 34.-**

WEISSWEINE

Dahu Blanc VdP Suisse 2025	Schweiz Wallis	Frisch, lebendig und mineralisch. Weisse Früchte mit einem Hauch von Zitrus.	12,5 %	50 cl	**CHF 29.-**
Johannisberg Primus Classicus AOC Valais 2024	Schweiz Wallis	Elegant und fruchtig. Aprikose, feine Blüten und angenehme Mineralität.	13,0 %	75 cl	**CHF 42.-**
Chardonnay AOC Valais · Primus Classicus 2024	Schweiz Wallis	Harmonisch und elegant. Feine Noten von reifem Apfel und Zitrusfrüchten.	13,5 %	1 dl 75 cl	**CHF 7.-** **CHF 42.-**

PROSECCO

Prosecco (nach Angebot)	Italien	Feinperlig, frisch und fruchtig. Ideal zum Apéro und Anstossen.	–	1 dl 75 cl	**CHF 7.-** **CHF 42.-**

ROSÉ

Oeil de Perdrix Primus Classicus AOC Valais 2025	Schweiz Wallis	Frisch, elegant und fruchtig. Rote Beeren und ein feiner mineralischer Abgang.	13,0 %	1 dl 75 cl	**CHF 7.-** **CHF 42.-**

ROTWEINE

Nero d'Avola Terra Lumia Sicilia DOC 2025	Italien Sizilien	Intensiv und harmonisch. Schwarze Kirschen und mediterrane Gewürze.	13,0 %	1 dl 75 cl	**CHF 6.50** **CHF 36.-**
Ripasso della Valpolicella Superiore DOC · Santa Sofia 2023	Italien Venetien	Kräftig und komplex. Reife Beeren, Kirschen und feine Gewürznoten.	14,0 %	75 cl	**CHF 45.-**
Bell'Aja Bolgheri Rosso Digià DOC 2024	Italien Toskana	Elegant, strukturiert und tief. Dunkle Beeren, feine Röstnoten und harmonischer Abgang.	14,5 %	75 cl	**CHF 58.-**

BEAR & BREW

BEARBREWS BIER

BIERGENUSS IM BEAR & BREW

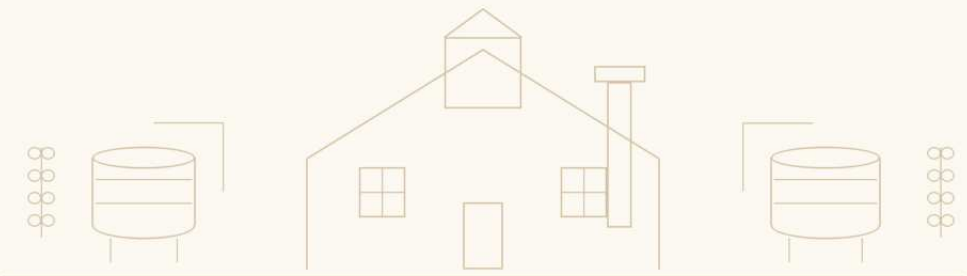
BEARBREWS VOM FASS

	3 dl	5 dl	1 Liter
Helles Lager 5.0 % Vol. Hell, spritzig und feinherb mit frischer, runder Hopfennote. Bright, lively lager with a fresh, rounded hop note.	**4.70**	**7.50**	**13.50**
Tradition · Dunkles Lager 5.3 % Vol. Bernsteinfarben, leicht und rund mit feinen Karamellnoten. Amber-coloured lager, light and smooth with a hint of caramel.	**4.70**	**7.50**	**13.50**
Zwickel · Naturtrübes Lager 5.0 % Vol. Naturtrüb, weich und vollmundig mit feiner Hefenote. Naturally cloudy, smooth and rounded with a gentle yeast note.	**4.70**	**7.50**	**13.50**
Saisonbier · je nach Saison Eine wechselnde Bierspezialität passend zur Jahreszeit. A changing beer speciality to suit the season.	**4.70**	**7.50**	**13.50**

DIE GESCHICHTE HINTER BEARBREWS

BearBrews begann mit einer Leidenschaft für gutes Bier: Sandro Bär experimentierte während der Corona-Zeit selbst mit ersten Suden. 2023 wurde daraus eine eigene Marke. Heute entstehen die Lagerbiere in Zusammenarbeit mit einer traditionsreichen Familienbrauerei in Bayern, die auf über 300 Jahre Brauerfahrung zurückblickt.

From Sandro Bär's first home brews to its own brand in 2023: BearBrews combines original ideas with more than 300 years of Bavarian family brewing tradition.



TASTE THE WILD · WWW.BEARBREWS.CH