

Klassiker aus der Bären Küche

Seit Generationen.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat / 11.00

mit Dressing nach Ihrer Wahl
Balsamico, Französisch, Italienisch

Klassischer gemischter Salat / 14.00

Blatt- und Gemüsesalate mit Dressing nach Ihrer Wahl
Balsamico, Französisch, Italienisch

Utzenstorfer Nüsslisalat „Mimosa“ / 19.50

Balsamicodressing / Speckchips / Brotcroutons / Ei

Solothurner Wy-Süpli / 14.50

eine Hommage an unsere Gäste aus dem Kanton Solothurn

Hauptgänge

Chateaubriand ab 2 Personen / 69.00 pro Person / mit Nachservice

Doppeltes Rindsfiletsteak vom Grill, serviert mit Sauce Béarnaise,
reichhaltiger Gemüseauswahl und Stärkebeilage nach Wahl

Entrecôte vom Swiss Black-Angus Beef / 52.00

Kräftige Rotweinsauce / Carnaroli-Risotto / Blattspinat

Utzenstorfer Bachforellen

Die Feinen, mit den roten Punkten, geliefert von der Familie Hostettler in Kräiligen.
Jede Forelle frisch für Sie aus dem Vivier gefischt und „à la Minute“ zubereitet.

1 Stück 39.00 / Die Portion 54.00

Blau

im würzigen Sud gegart, serviert mit Haselnussbutter

Gebraten

in der Pfanne gebraten, serviert in schäumender Butter

Gebacken

geknüpft und gebacken, mit Sauce Mayonnaise

Dazu servieren wir Ihnen frisch gekochte Petersilienkartoffeln.

Eglifilets aus Ringgenberg / 48.00

Haselnussbutter / Salzkartoffeln / Blattspinat



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

JRE

Leidenschaft & Kreativität aus der Bären Küche

Neu interpretiert.

Vorspeisen

Dueff von der Entenleber / 34.00

*Terrine und kurz gebratene Tranche von der Entenleber
Sauternes-Gelée / Zwetschgengkompott*

Surf & Turf Rice Rolle / 29.00

Siedfleischsalat / Black Tiger / Reisblatt / Wasabi / Limette / Koriander / Ingwer / Chili

Wildlachs / 31.00

Kanadischer Rauchlachs / Linsen / Randen / Nüsslisalat / Meerrettichcreme

Martin's Fischsuppe / 17.50

Safran / Zander / Chasselas

Hauptgänge

Rindsfilet vom Grill / 60.00

Sauce Béarnaise / Pommes Allumettes / saisonales Gemüsebouquet

Duo vom Emmentaler Kalb / 56.00

Rücken / Kinnbacken / Rotweinjus / / Spätzli / Gemüsebouquet

Seeländer Pouletbrust / 49.00

Eierschwämmchen an Rahmsauce / hausgemachte Taglierini / Gemüsebouquet

Blätterteigpastetchen / 36.00

Eierschwämmchen an Rahmsauce / Wildgarnituren / Spätzli / Rotkraut / Kastanien / Rosenkohl

Wildsaison

Rehrücken „Schloss Landshut“ ab 2 Personen / 69.00 pro Person / mit Nachservice

Wildrahmsauce / Spätzli / Rotkraut / Kastanien / Rosenkohl

Rehrücken „Gourmet“ / 59.00 / ohne Nachservice

Wildrahmsauce / Spätzli / Herbstgemüse / Rotkraut / Kastanien / Rosenkohl

Rehmedaillons „Mirza“ / 52.00

Wildrahmsauce / Spätzli / Rotkraut / Kastanien / Rosenkohl

Rehpfeffer „Jägerart“ / 43.00

Wildgarnituren / Spätzli / Rotkraut / Kastanien / Rosenkohl

Unser Frischfleisch stammt aus folgenden Ländern:

Kalb- und Schweinefleisch, Black-Angus-Entrecôte sowie Geflügel stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Rindsfilet und Lamm aus Australien, Entenleber aus Frankreich sowie Rehfleisch aus Österreich und Slowenien.

Frischfleisch aus Australien kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle unsere Brot- und Backwaren werden von der Bäckerei Winz in Utzenstorf hergestellt. Glutenfreie Brötchen beziehen wir vom MeierBeck in Santa Maria.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



JRE