

Aktuelles aus der Bärenküche

Vorspeisen

Apfel-Maroni Cremesuppe (V) (G) 12.50
mit gebratenen Kräuterseitlingen

Nüsslisalat mit frischem Meerrettich (VEG) (G) (L) 16.00
hausgemachtes Granola aus Nüssen & Kernen,
Stangensellerie und Randen

Schweizer Burrata (G) 18.50
mit Randen-Apfelsalat, Zitrusfrüchten und Pfefferminz

Vegetarisch

Orangen-Mascarpone Risotto (V) (G) 32.50
mit Röstgemüse, cremigem Burrata und Zitrusfrüchten

Kartoffel-Maroni Püree (VEG) (G) (L) 28.00
mit karamellisiertem Rotkohl, glasierten Maroni
und gebratenen Kräuterseitlingen

Hauptspeisen

Appenzeller Entenbrust (G) 46.00
mit Balsamico-Honigsauce, Orangen-Mascarpone Risotto,
Röstgemüse und Zitrusfrüchten

Kalbs Sure Mocke 38.50
mit Schmorsauce, Kartoffel-Maroni Püree,
karamellisiertem Rotkohl und glasierten Maroni

Kräuter-Schweinsfilet Würfel (G) 34.00
mit Apfel-Biersauce und rotem Pfeffer,
dazu Röstzwiebel-Polenta und glasiertes Gemüse

Tagliatelle al ragù vom Innerschwyzer Rind 29.50
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Sbrinz

