

# 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 Innerschwyz Rind** 29.50  
*mit gebratenen Kräuterseitlingen und Sbrinz*

