

## **Bärner Bär Spezialitäten**

---

Burrata auf Feigenkompott mit gebratenen Speckwürfeln (Schweiz)  
CHF 34

Pata Negra Rohschinken (Portugal) mit Melonenfächer an Honig-Orangenmarinade  
CHF 34

Fettucini an Kokos-Zitronengrassauce mit Crevetten (NL)  
CHF 34 /42

Tintenfisch-Carpaccio an Limetten-Basilikumemulsion mit Rosapfeffer  
CHF 36

## **Bärner Bär Flüstertüten**

---

Poulet-Sûpreme (Schweiz) vom Grill mit Café de Paris Butter  
serviert mit Blatt-Gemüsesalat an Hausdressing  
CHF 39

Blätterteigkissen gefüllt mit Spargel- und Fetaragoût an Safran und Bärlauch  
serviert mit Frühlingsgemüse und Risotto  
CHF 42

Mistkratzerli mit grillierter Specktranche (Schweiz) aus dem Ofen  
an Chili-Salbeiöl serviert mit Marktgemüse «Büner» und Bratkartoffeln  
CHF 46

Gebratenes Felchenfilet (Schweiz) auf Ragoût von grünen Spargeln  
an Morchel-Bärlauchbutter serviert mit Butterreis  
CHF 48

Rindsentrecôte (Argentinien) vom Grill mit Gorgonzolabutter  
serviert mit Frühlingsgemüse und Bärner frites  
CHF 52

Lammrack (Australien) aus dem Ofen mit frischen Kräutern  
serviert mit Frühlingsgemüse und neuen Bratkartoffeln  
CHF 56

Grilliertes Kalbskotelette (Schweiz) serviert auf grünen Spargeln  
dazu Bärner frites  
CHF 59

### **Süsser Abschluss**

Panna cotta mit Holunderblütensirup an Rhabarber mit Portwein  
CHF 18