Bärner Bär Spezialitäten

Kürbissuppe mit Amaretto
CHF 18

Gratinierte Jakobsmuscheln (GB) an Sauce Bernaise serviert auf Blattspinat „Büner“
CHF 32

Carpaccio von der Rebhuhnbrust (GB) mit Herbstsalat an Preiselbeerdressing
garniert mit Portweinfeigen
CHF 32

Tagliatelle mit Steinpilzen und Streifen vom Hasenrückenfilet (Arg) dazu Preiselbeeren
CHF 29 / 38

Terrine von Foie gras «Maison» (F) auf gerösteten Brotscheiben von Bohnenblust
CHF 36

Bärner Bär Flüstertüten

Wild-Gemüsebeilagenteller mit Kürbis und Steinpilzen dazu frische Spätzli
CHF 39

Saiblingsfilets (Schweiz) auf Blattspinat mit Pfifferlingen an Proseccosauce dazu Kürbisrisotto
CHF 46

Rehschnitzel (A) an Wachholderrahmsauce serviert mit klassischer Gemüsegarnitur,
frischen Spätzli und glasierte Marroni
CHF 48

Steak vom Hirschentrecôte (A/NZ) mit Waldpilzen serviert mit klassischer Gemüsegarnitur,
frischen Spätzli und glasierten Marroni
CHF 54

Rindsfiletmédaillons (Arg) mit Waldpilzen an Portweinsauce serviert mit Marktgemüse «Büner»
und Tagliatelle
CHF 56

Kalbskotelette (Schweiz) vom Grill serviert mit Marktgemüse «Büner» und Bärner frites
CHF 59

Süsser Abschluss
Kastanienparfait mit Zwetschgenkompott und Zimtrahm
CHF 18

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt