

VEGANES MENÜ

● **Kalte Vorspeise**

Grillierte Zucchettiröllchen mit Antipastitatar gefüllt auf einem Carpaccio von geräucherten Randen mit Nüssen und Kräutern

● ● **Suppe**

Kürbiscrèmesuppe

● ● ● **Warme Vorspeise**

Spaghettini mit Olivenöl, gebratenen Champignons und Artischocken

● ● ● ● **Hauptgang**

Paella mit Gemüsen, Pilzen und gerösteten Zwiebeln

● ● ● ● ● **Dessert**

Zitronensorbet mit Früchten

3 Gänge - Menü: CHF 58.00

4 Gänge - Menü: CHF 68.00

5 Gänge - Menü: CHF 78.00

Alle Preise in der Speisekarte sind in CHF & inkl. MwSt.

FESTLICHE GERICHTE

Vorspeisen

Geträufeltes Süppchen vom Stangensellerie
mit Röstzwiebeln und Selleriestroh 12.00

Mariniertes Saiblingsfilet auf einer rassigen Kresse-
Joghurtsauce mit Kohlrabi und kleinen Gemüsen 23.50

Handgeschnittenes Kalbstatar «Japan Style»
mit Wasabicrème, mariniertem Rettich und gebratenen Shitakepilzen 23.50

Tataki vom Thunfisch auf einem Kürbis-Gurkensalat
mit Senfmayonnaise 23.50

Entenlebermousse mit Apfelgel, Apfelchip
und Apfelveinaigrette, hausgemachtes Brioche 23.50

Bei Allergien oder Intoleranzen beraten unsere Mitarbeiter Sie gerne.

FESTLICHE GERICHTE

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Rindsfiletsteak 65.00
mit gebratener Entenleber an geträffelter Portweinsauce,
Macairekartoffeln und Gemüsevariation

Rosa gebratenes Kalbsfiletmedaillon 59.00
mit gebratener Riesencrevette auf Zitronen-Buttersauce
mit Kartoffelgnocchi und Gemüsevariation

Gebratenes Steinbuttfielt 58.00
mit samtiger Champagner-Beurre blanc, Randenjus
und Kartoffel-Selleriepüree

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Orangenhollandaise, 58.00
Reiskugeln und Gemüsevariation

Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet pro Person 75.00
serviert in zwei Gängen mit Sauce Bernaise und Gemüsegarnitur

Welche Beilage darf es sein?

Nudeln, Pommes frites, Herzoginkartoffeln, Kroketten,
Macairekartoffeln, Steinpilzpolenta, Risotto

Wählen Sie einen unserer Salate zur Vorspeise:

Blattsalat, gemischter Salat, Nüsslisalat Bären, bunter Tomatensalat

KLASSIKER MIT BÄREN FLAIR

Vorspeisen

Tomatencrème suppe mit Croûtons	10.50
Kleiner Blattsalat	8.50
Kleiner gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat Bären mit Ei, Croûtons und Speck	15.50
Bunter Tomatensalat mit Romescosauce, Bio-Mozzarella und Basilikumpesto	15.50
Rindscarpaccio und Rindstatar mit Sauerrahm, Parmesan und Nüssen	23.50

KLASSIKER MIT BÄREN FLAIR

Der Bären-Hit

Cordon bleu vom Schweizer Schweinsnierstück 400g 42.00
mit Pommes frites und Gemüsevariation

Hauptspeisen

Risotto mit getrockneten Tomaten, gebackenem Gemüse 27.50
und hausgemachtem Basilikumpesto

Panierte und gebackene Medaillons vom Kalbsfilet 52.00
mit Pommes frites und Gemüsevariation

Tagliata vom Schweizer Weiderind auf rassiger Tomatensalsa, 52.50
gebratene Polentaschnitte und Gemüsevariation

Geschmarter Rindsbraten an seiner Sauce 48.00
vom Bio-Hof Scheibler aus Oftringen,
mit Steinpilzpolenta und Gemüsevariation

Gebratenes Filet vom Zander auf Risotto mit Parmesan, 52.00
Tomatenpesto und kleinen Gemüsen

TATAR KARTE

Schweiz	Beefsteak-Tatar mit Kapern & Zwiebeln	35.00
Mexico	Beefsteak-Tatar mit Mais, Guacamole, Sauerrahm & Tequila	36.00
Spanien	Beefsteak-Tatar mit frischem Basilikum, Olivenöl & Wachtelspiegelei	36.00
Schottland	Beefsteak-Tatar mit Zwiebeln, Kapern & Scotch Whisky	36.00
Italien	Beefsteak-Tatar mit Sardellenfilets, Oliven, Rucola & feinstem Parmesan	36.00
Frankreich	Beefsteak-Tatar verfeinert mit schwarzem Trüffel & Cognac	36.00
Norwegen	Tatar vom Rauchlachs mit Sauerrahm & Lachskaviar	36.00
Griechenland	Vegetarisches-Tatar Antipastigemüse fein gehackt mit Fetakäse & Tomaten	35.00
Ungarn	Beefsteak-Tatar mit mariniertem Peperoni	36.00

Alle Tatars werden serviert mit: gehacktem Ei, Essiggurke, Kapern, Zwiebeln Dazu gibt es Toastbrot und Butter	+ Pommes frites	5.50
	+ Sauerrahm	2.00
	+ Guacamole	2.00
	+ Speckstreifen	2.00
	+ Pochiertes Ei	2.00