

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 Gemüse, 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

Getrübzeltes 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 Wasabigrème, mariniertem Rettich und gebratenen Shitakepilzen	23.50
---	-------

Tataki vom Thunfisch auf einem Kürbis-Gurkensalat mit Senfmayonnaise	23.50
---	-------

Entenlebermousse mit Apfelgel, Apfelchip und Apfelvinaigrette, 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 getrüffelter Portweinsauce,
Macairekartoffeln und Gemüsevariation

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

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

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Orangen hollandaise, 58.00
Reiskugeln und Gemüsevariation

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

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

Tomatencrèmesuppe 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 mit Pommes frites und Gemüsevariation	42.00
---	-------

Hauptspeisen

Risotto mit getrockneten Tomaten, gebackenem Gemüse und hausgemachtem Basilikumpesto	27.50
---	-------

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

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

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

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

TATARKARTE

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 marinierter 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