

VEGANES MENÜ



Kalte Vorspeise

Grillierte Avocado mit Hummus gefüllt
und mediterranem Salat aus Rucola, Cherrytomaten



Suppe

Kokos-Currysuppe



Warme Vorspeise

Gebackener Blumenkohl auf Limettenrisotto
und Basilikumsauce



Hauptgang

Shakshuka mit Gemüse, Tofu, Kichererbsen
und Knusperbrot



Dessert

Kokosglace mit Apfelmus

3 Gänge - Menü: CHF 59.00

4 Gänge - Menü: CHF 69.00

5 Gänge - Menü: CHF 79.00

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

PILZWOCHEN

Vorspeisen

Steinpilzsüppchen mit gebratenem Speck und Croûtons	14.50
Vitello tonnato nach Art des Hauses mit frischem Thunfischtataki und gebratenen Eierschwämmli	23.50
Gerolltes Rindscarpaccio mit Steinpilz-Kräuterfüllung auf einem Panna Cotta mit Eierschwämmli und Tomatenessenz mit Kürbiskern-Öl	24.50
Tatar vom Rauchlachs in der Mandelhülle auf grillierten Kräutersaitlingen mit hausgemachter Jalapeños-Mayonnaise	23.50
Eierschwämmelitatar mit Kräutern, Sesam und Sojasauce auf einem Carpaccio von der Brotknödelterrinerie mit Sauerrahm und kleinen Gemüsen	23.50
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf getrüffeltem Steinpilzrisotto und Portweinsauce	23.50
Gebratenes Filet vom schwarzen Seehecht Glacier 51 auf einem hausgemachtem Steinpilzraviolo, einer leichten Kalbsjus und gebratenen Eierschwämmli	25.50

Bei Allergien oder Intoleranzen beraten unsere Mitarbeiter Sie gerne.

PILZWOCHEN

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Rindsfiletsteak mit Kräutersteinpilzen 58.00
und Portweinsauce, cremige Polenta und gebackener Blumenkohl

Rosa gebratenes Lammrack mit Eierschwämmli-
sauce, 52.00
gebratene Rüeblen mit Camembert-Mayonnaise und Knuspersellerie,
kartoffelstock mit Trüffeln

Rosa gebratene Entenbrust mit Portweinsauce, 48.00
Selleriepüree und gebratene Steinpilze, kleiner Brokkoli

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf einem Ragout 48.00
von Eierschwämmli, Cherrytomaten und Avocado mit Kräuterbutter
und Risotto mit frischen Kräutern

Panierter und gebackener Feta auf einem Ragout 33.00
von Eierschwämmli, Cherrytomaten und Avocado mit Kräuterbutter
und Risotto mit frischen Kräutern

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	43.00
---	-------

Hauptspeisen

Risotto mit getrockneten Tomaten, gebackenem Gemüse und hausgemachtem Basilikumpesto	28.50
---	-------

Panierte und gebackene Medaillons vom Kalbsfilet mit Pommes frites und Gemüsevariation	53.00
---	-------

Tagliata vom Schweizer Weiderind auf rassiger Tomatensalsa, gebratene Polentaschnitte und Gemüsevariation	53.50
--	-------

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	36.00
Mexico	Beefsteak-Tatar mit Mais, Guacamole, Sauerrahm & Tequila	37.00
Spanien	Beefsteak-Tatar mit frischem Basilikum, Olivenöl & Wachtelspiegelei	37.00
Schottland	Beefsteak-Tatar mit Zwiebeln, Kapern & Scotch Whisky	37.00
Italien	Beefsteak-Tatar mit Sardellenfilets, Oliven, Rucola & feinstem Parmesan	37.00
Frankreich	Beefsteak-Tatar verfeinert mit schwarzem Trüffel & Cognac	37.00
Norwegen	Tatar vom Rauchlachs mit Sauerrahm & Lachskaviar	37.00
Griechenland	Vegetarisches-Tatar Antipastigemüse fein gehackt mit Fetakäse & Tomaten	36.00
Ungarn	Beefsteak-Tatar mit marinierter Peperoni	37.00

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