

VEGANES MENÜ



Kalte Vorspeise

Marinierter Chicorée
mit Artischockentatar und Hummus



Suppe

Kürbiscrèmesuppe



Warme Vorspeise

Tagliatelle mit Olivenöl,
getrocknete Tomaten und Feigen



Hauptgang

Risotto mit Maroni, Preiselbeerapfel
und Frühlingsrolle mit Rotkohl



Dessert

Kokosglace mit Zwetschgensauce

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.

WILDZEIT

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe mit Hirschtrockenfleisch, Feige und Röstzwiebeln	14.50
Panna Cotta vom Hirschtrockenfleisch mit Trüffelcrème und Hirschtatar auf Kürbis-Gurkensalat mit einer geeisten Consommé mit Kräuter-Öl	24.50
Hausgemachte Entenleberschnitte mit Johannisbeergelee und Entenlebermousse im Pistazienmantel mit Zwetschgengel und hausgemachtem Brioche	25.50
Zart rosa gebratenes Wildschweinfilet mit Thunfischsauce und Thunfischwürfel mit Trüffelcrème	23.50
Terrine vom zart gegartem Hirschfilet und Entenschlegel im Kräutersulz auf Kürbis-Selleriecrème, Feigen, Orangen und kleinem Gemüse	24.50
Gebratenes Steinbuttfilet auf Orangenrisotto, Rosenkohlblättern und Portweinsauce	24.50
Rosa gebratenes Hirschfilet im Rohschinkenmantel auf Entenlebercrème, kleine Quarkspätzli und Portweinsauce	24.50

Bei Allergien oder Intoleranzen beraten unsere Mitarbeiter Sie gerne.

WILDZEIT

Hauptspeisen

Variation vom Hirschsauerbraten und Rehkotelett mit getrüffeltem Kartoffelstock, Rosenkohl, Rüeblichips und Rotkohlrolle	59.00
--	-------

Rosa gebratenes Rehentrecôte mit Entenlebersauce, getrüffelttes Kartoffelgratin, Honigfeigen und Rosenkohlblätter	58.00
--	-------

Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Portweinsauce auf Rahmsauerkraut und Kartoffelkrapfen	54.00
--	-------

Rosa gebratenes Hirschfilet unter der Kräuterkruste an Portweinsauce auf Risotto it Orangenzeste, Orangen-Öl und Rosenkohlblätter	58.00
---	-------

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Estragonsauce, Rotkohlrolle und Kartoffelkrapfen	48.00
--	-------

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
---	-------

Zarte Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce mit Quarkspätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	48.00
--	-------

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