

Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Kalte Vorspeise



Hausgemachte Entenleberschnitte mit Johannisbeergelee
und Entenlebermousse im Pistazienmantel
mit Zwetschgengel und hausgemachte Brioche

Zart rosa gebratenes Wildschweinfilet mit Thunfischsauce
und Thunfischwürfeln und Trüffelcrème

Terrine von zart gegartem Hirschfilet und Entenschlegel
im Kräutersulz auf Kürbis-Selleriecreme, Feigen,
Orangen und kleine Gemüse

Suppe



Kürbiscrèmesuppe mit Hirschtrockenfleisch und Feigen

Sauerkrautcrèmesuppe mit geräucherter Entenbrust

Warme Vorspeise



Gebratenes Steinbuttfilet auf Orangenrisotto,
Portweinsauce und Rosenkohlblätter

Rosa gebratenes Hirschfilet im Rohschinkenmantel
auf Entenlebercrème, kleine Quarkspätzli und Portweinsauce

Hauptspeise



Variation von Hirschsauerbraten und Rehkotelett
mit getrüffelt Kartoffelstock, Rosenkohl, Rüblichips und Rotkohlrolle

Rosa gebratenes Rehentrecôte mit Entenlebersauce,
getrüffelt Kartoffelgratin, Honigfeigen und Rosenkohlblätter

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch an Estragonsauce,
Rotkohlrolle und Kartoffelkrapfen

Nachspeise



Dessertvariation mit Zwetschgenmousse,
Zimtglace und Rüblikuchen

Käsevariation von Jumi

3-Gang: CHF 79.00

4-Gang: CHF 89.00

5-Gang: CHF 99.00

Monatliches Instagram Gewinnspiel

Hier finden Sie alle Infos dazu

