

VEGANES MENÜ



Kalte Vorspeise

Artischockentatar auf Gurken-Randencarpaccio
und mariniertem Brüsseler, Avocadocrème



Suppe

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer



Warme Vorspeise

Gebackener Blumenkohl auf Risotto
mit Basilikum-Mandeljoghurtsauce



Hauptgang

Spaghettini mit getrockneten Tomaten,
Zucchini, Kapern und gerösteten Zwiebeln



Dessert

Zitronensorbet mit Früchten

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.

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Vorspeisen

Crèmiges Süppchen vom Krustentier mit Lachsklösschen und Pernod	15.50
Mariniertes Zanderfilet mit rassiger Chili-Frühlingszwiebelcrème und Gurkencarpaccio	23.50
Clubsandwich mit Rauchlachs, Gurke, Tomate und Sauerrahm auf Romescosauce, kleines Gemüse und Kräuter	23.50
Kurz gebratenes und mariniertes Skreifilet mit Senfmayonnaise und Frühlingsrolle mit Sesamalgen	23.50
Tranche und Tatar vom Rauchlachs mit Schnittlauchmayonnaise und kleinen Gemüsen	23.50
Gebratene Riesencrevette auf Spaghettoni mit Trüffel aus Kölliken und Parmesan	23.50
Gebratene Jakobsmuschel auf Limettenrisotto mit marinierten Kräutern	23.50

Bei Allergien oder Intoleranzen beraten unsere Mitarbeiter Sie gerne.

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Hauptspeisen

Gebratener Zander, Jakobsmuscheln und Riesencrevetten auf cremigem Safranrisotto	52.00
---	-------

Spaghettini mit Knoblauch, Chili und Olivenöl mit Meeresfrüchten, Crevetten und Muscheln	44.00
---	-------

Gebratenes Skreifilet unter der Kräuterkruste auf cremiger Polenta mit Trüffeljus und Gemüsevariation	48.00
--	-------

Gebratenes Steinbuttfilet auf Romescosauce, Bratkartoffeln und Gemüsevariation	56.00
---	-------

Salimbocca vom Wolfsbarsch auf Ravioli mit Kürbisfüllung, Nussbutter und mariniertem Rucola	52.00
--	-------

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
---	-------

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