

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.

DAS BESTE AUS EUROPA & ASIEN

Vorspeisen

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer und Zitronengras	12.50
---	-------

Tataki vom Thunfisch in der Pfeffer-Sesamhülle auf asiatischem Rüebli-Rettichsalat und Soja-Mayonnaise	23.50
---	-------

Carpaccio von mariniertem Schweinebauch und Nocken von gezupftem Schweinebauch mit asiatischer BBQ-Sauce und kleinen Gemüsen	23.50
--	-------

Marinierte und gebackene Crevetten im Tempurateig auf einer rassigen Avocadocrème mit Zitronengras	23.50
---	-------

Tatar vom Kalbsfilet mit Sprossen, Sojasauce und Pilzen auf einem Carpaccio von mariniertem Rettich und Wasabigrème	23.50
--	-------

Bei Allergien oder Intoleranzen beraten unsere Mitarbeiter Sie gerne.

DAS BESTE AUS EUROPA & ASIEN

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Entrecôte vom Weiderind mit Soja und Sesam auf Hoisinsauce, Reisbällchen und Gemüsevariation	53.50
Rosa gebratenes Kalbsfiletsteak mit Teriyaki-Sauce, Bratreis mit Ei und kleine Gemüse	56.00
Gebratenes Steinbuttfilet auf gebratenem Kimchi in einem leichten Kokos-Limettenfond mit Pak-Choi	58.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf lauwarmem Gurken- Rettichsalat mit einer leichten Kalbs-Sojasauce	48.00
Bei Niedertemperatur gegarter Entenschlegel mit Sesamsauce, gebratener Pak-Choi und mariniertem Rettich	49.00

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