

Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Kalte Vorspeise



Mariniertes Saiblingsfilet auf einer rassigen Kresse-Joghurtsauce
mit Kohlrabi und kleinen Gemüsen

Handgeschnittenes Kalbstatar „Japan Style“

mit Wasabicrème, mariniertem Rettich und gebratenen Shitakepilzen

Entenlebermousse mit Apfelgel, Apfelchip und Apfelfinaigrette,
hausgemachtes Brioche

Suppe



Geträufeltes Süppchen vom Stangensellerie,
Röstzwiebeln und Selleriestroh

Steinpilzrahmsuppe mit Croûtons

Warme Vorspeise



Gebratene Riesencrevette auf Spinat
und Fenchel mit Safranschaum

Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem Knoblauch
und gebratene Tranche vom Glacier 51

Hauptspeise



Rosa gebratenes Rindsfiletsteak
mit gebratener Entenleber an geträufelter Portweinsauce,
Macairekartoffeln und Gemüsevariation

Rosa gebratenes Kalbsfiletmedaillon

mit gebratener Riesencrevette auf Zitronen-Buttersauce
mit Kartoffelgnocchi und Gemüsevariation

Gebratenes Steinbuttfilet mit samtiger Champagner-Beurre blanc,
Randenjus und Kartoffel-Selleriepüree

Nachspeise



Hausgemachtes Schokoladenmousse
auf Zwetschgensauce und Sauerrahmglace

Käseauswahl vom Käsemeister Glauser aus Belp

3-Gang: CHF 78.00

4-Gang: CHF 88.00

5-Gang: CHF 98.00

Monatliches Instagram Gewinnspiel

Hier finden Sie alle Infos dazu

