

# 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 Apfelvinaigrette,  
hausgemachtes Brioche

## Suppe



Getrübtes Süsschen vom Stangensellerie,  
Röstzwiebeln und Selleriestroh

Steinpilzrahmsuppe mit Croûtons

## Warme Vorspeise



Gebratene Riesengrille 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 getrüffelter Portweinsauce,  
Macairekartoffeln und Gemüsevariation

Rosa gebratenes Kalbsfiletmedaillon  
mit gebratener Riesengrille 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

