

Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Kalte Vorspeise



Hausgemachte Sülze vom Schweinsbein auf einer leichten Remoulade, kleine gepickelte Gemüse und Basilikumöl

Feine Tranchen von der Kalbszunge auf Meerrettichcrème mit Senfmayonnaise und kleine Gemüse

Tataki vom Thunfisch auf einer Crème von Jalapeños und Frischkäse, marinierte Gemüse und Kräuter

Suppe



Kartoffelcrèmesuppe mit gebratener Blutwurst und Majoran

Rindskraftbrühe mit Kalbsmilken, gemüsestreifen und Tomatenwürfel

Warme Vorspeise



Gebratenes Kaninchenleber mit Portweinsauce auf Ravioli mit Kürbisfüllung und Selleriestroh

Variation von Kalbsmilken und Riesencrevetten auf Kartoffelcrème und Zitronensauce

Hauptspeise



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

Gebratenes Kalbsfiletsteak und gebackene Kalbsnieren, Thymiansauce, Kartoffelstampf mit Steinpilzen und Gemüsevariation

Gebratenes Steinbuttfilet auf Risotto mit Gartenerbsencrème und Limette, Basilikumsauce und gebackene Gemüse

Nachspeise



Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleglace

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

