

Wilde Zeiten im Restaurant Bären

Vorspeise

Hausgemachte Kürbissuppe mit Kürbisöl	12.00
Herbstsalat	14.50
Nüsslisalat mit Trauben und Pilzen an einem Himbeerdressing	
Hauptgang	21.00

Vegetarisch

Kürbisrisotto mit Rotkraut	25.00
Tagliatelle an Eierschwämmli-Rahmsauce	28.00

Hauptgang

Tagliatelle «Cervo»	31.00
Nudeln mit Hirschgeschnetzeltes an Wildsauce mit Eierschwämmli	
Ravioli «Cicciatore»	29.00
Gefüllt mit Hirschfleisch. Mit Eierschwämmli, Trauben und Marroni	
Rehpfeffer «Jäger Art»	41.00
Rehpfeffer Spätzli Rotkraut und Maroni	
Hirschschnitzel an Wildrahmsauce «Bären Art»	45.00
Hirschschnitzel Spätzli Eierschwämmli Silberzwiebeln Trauben Rotkraut Maroni	
Zusatzbeilage Rosenkohl	3.50

Dessert

Portion Vermicelles mit Meringue	11.00
Coupe Nesselrode	13.00
Vanilleglace im Nussmantel auf Rotweinzwetschgen	14.00

Salate

Insalata verde <i>Bunter Saisonsalat</i>	9.50
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	11.50
Insalata di noci con uovo <i>Nüsslisalat mit Ei</i>	13.00
Insalata di noci con uovo e pancetta <i>Nüsslisalat mit Ei und Speck</i>	15.00

Suppen

Zuppa di Lenticchie Mediterrane Linsensuppe	10.00
Zuppa di Gamberoni Crevetten an feiner Tomatensauce mit einem Schuss Pernod	13.00

Kalte Speisen

Rindstartar mit Toast und Butter Auf Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados Hauptgang	22.00 3.50 32.00
Tartar mit Trüffelöl und Sauerrahm serviert mit Toast und Butter Tartar Trüffelöl Sauerrahm Hauptgang	22.00 32.00
Herbstsalat mit Crevetten Salat Crevetten Kürbiskernen Hauptgang	21.00 32.00

Pasta

Spaghetti Aglio olio e Peperoncini Knoblauch Olivenöl Peperoncini	19.50
Spaghetti Carbonara Speck Rahm Ei Parmesan	19.50
Spaghetti Gamberoni Riesencrevetten an Weisswein Cherrytomaten Peperoncini	28.00
Tagliatelle all'Arrabbiata Tomatensauce Peperoncini	19.50
Tagliatelle Inferno Pouletbruststreifen Rassige Currysauce	27.00

Risotto

Risotto ai Gamberoni Risotto Riesencrevetten Knoblauch leicht Tomatisiert	32.00
Risotto al Limone Risotto Pouletbruststreifen Zitronensauce Parmesan	29.00

Vegetarisch

Tagliatelle Giardiniera Gemüserahmpasta	23.00
Crepelle Alla Fiorentina Ricotta Spinat füllung Tomatensauce Bechamelsauce	25.00
Ricotta Ravioli e Spinaci Burro e Salbei Ricotta Ravioli Salbeibutter	23.00

Fleischgerichte

Scaloppine Limone Kalbsschnitzel Zitronensauce Risotto	45.00
Piccata Milanese Kalbsschnitzel Eimantel Tomatensauce Tagliatelle	45.00
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel Paniert Pommes frites Gemüse	45.00
Schweinsteak vom Grill Schweinsteak Kräuterbutter Pommes Gemüse	32.00
Filetto di Manzo Rindsfilet 200 gr. Kräuterbutter Röstikroketten Gemüse	52.00

Pouletflügeli im Chörbli inkl. einer Sauce nach Wahl Knusprige Pouletflügeli 7 Stück Pommes frites Knoblauchsauce Peperoncini Barbecue	25.00
--	-------

Fischgerichte

Gamberoni Diavola e riso Reisencrevetten Peperoncini Knoblauch Reis	38.00
Orata alla Fritti e riso Goldbrassenfilet gebraten Olivenöl Kräutern Cherrytomaten Reis	31.00
Filetti di Persico in Pasta di Birra Egli im Bierteig Tartar Sauce Pommes frites	29.00
Filetto di Luccio Perca e risotto Zanderfilet Weissweinsauce Risotto	32.00

Cordon bleu – Variationen

(Zubereitungszeit 25-30 Minuten)

Cordon bleu « Klassisch »

Schinken | Greyerzer Käse | Spezialpanade

Schwein 35.00 | Kalb 45.00

Cordon bleu « Italo »

Scharfer Salami | Mozzarella | Spezialpanade

Schwein 35.00 | Kalb 45.00

Cordon bleu « Walliser Art »

Rohschinken | Raclette Käse | Tomaten | Spezialpanade

Schwein 35.00 | Kalb 45.00

Cordon bleu « Bären Art »

Speck | Greyerzer Käse | Spiegelei | Spezialpanade

Schwein 35.00 | Kalb 45.00

1 Beilage nach Wahl

Pommes frites | Reis | Nudeln | Risotto | Gemüse | als Fitnessteller

Zusatzbeilage 5.50

Pizza

Margherita Tomaten Mozzarella	18.00
Fungi Tomaten Mozzarella Pilze	19.00
Prosciutto Tomaten Mozzarella Schinken	20.00
Prosciutto e funghi Tomaten Mozzarella Schinken Champignon	20.00
Gorgonzola e Rucola Tomaten Mozzarella Gorgonzola Rucola .	20.00
Calabrese Tomaten Mozzarella scharfer Salami Oregano	20.00
Calzone Tomaten Mozzarella Ei Champignons Schinken Oregano	21.00
Diavola Tomaten Mozzarella Zwiebeln Pouletstreifen Peperocini Knoblauch	26.00
Gamberoni Tomaten Mozzarella Riesengarnelen Zwiebeln Knoblauch	28.00
Deluxe Tomaten Mozzarella Zwiebeln Knoblauch Rindfleischstreifen	31.00
Bären vom Chef Empfohlen Tomaten Rucola Cherrytomaten Rohschinken Trüffelöl Parmesan	33.00

Produkte - Deklaration

Kalbfleisch aus der Schweiz oder Deutschland
Schweinefleisch aus der Schweiz
Geflügel aus der Schweiz
Rindstatar aus der Schweiz
Pouletfleisch aus Schweiz
Crevetten aus natürlichen Mangrovenwäldern (nachhaltige Zucht Vietnam)

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihre Gastgeber

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%