

Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Kalte Vorspeise



Hausgemachte Kalbspastete mit Geflügelleber auf Preiselbeergel,
Selleriesalat mit Knusperbrot und frischen Kräutern

Handgeschnittenes Kalbstatar „Japan Style“ mit Wasabicrème,
mariniertem Rettich und gebratenen Shitakepilzen

Roulade von Rauchlachs und Gurke auf Kressesauce,
kleine Gemüse und Lachskaviar

Suppe



Getrüffeltes Süppchen vom Stangensellerie,
Röstzwiebeln und Selleriestroh

Steinpilzrahmsuppe mit Croûtons

Warme Vorspeise



Gebratenes Filet vom Alpengazander auf kleinen Butterspätzli,
Basilikumcrème und Schnittlauch-Öl

Gebratene Kalbsnierli auf Kartoffel-Trüffelcrème
mit einer leichten Kalbsjus und gebackenen Petersilienwurzelstreifen

Hauptspeise



Rosa gebratenes Rindsfiletsteak mit Riesencrevette
an Café de Paris-Sauce, Macairekartoffeln und Gemüsevariation

Gebratenes Steinbuttfilet mit Weisswein-Buttersauce
und Randenjus, Macairekartoffeln und Gemüsevariation

Rosa gebratenes Lammrecôte mit Rosmarinsauce,
Polenta und Gemüsevariation

Nachspeise



Hausgemachte Sauerrahmglacé auf Bratapfelmus

Käseauswahl vom Käsemeister Glauser aus Belp

3-Gang: CHF 78.00

4-Gang: CHF 88.00

5-Gang: CHF 98.00