

Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Kalte Vorspeise



Tatar vom Rauchlachs im Kartoffelmantel mit Avocadocrème,
kleinen Gemüsen und Lachskaviar

Leicht angebratene Tranchen vom Thunfisch und von der Jakobsmuschel
auf asiatischem Mango-Rettichsalat und einem rassigen Ingwersud

Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet mit Rindstatar,
Sauerrahm und Parmesan

Suppe



Crémiges Süsspchen vom Hummer mit Fenchel
und Lachsklösschen

Getrüffeltes Selleriesüsspchen
mit Selleriestroh

Warme Vorspeise



Hausgemachter Hummerraviolo mit Hummersauce,
wachsweichem Ei und marinierten Kräutern

Gebratenes Zanderfilet aus Susten
auf gebratenem Kimchi und einer Sojasauce

Hauptspeise



Gebratenes Skreifilet unter der Kräuterkruste
auf cremiger Polenta mit Trüffeljus und Gemüsevariation

Steinbuttfilet auf rassiger grüner Currysauce
mit Gartenerbsen, Kefen, Spinat und Frühlingsrolle mit Bratreis

Rosa gebratenes Rindsfiletsteak mit Madeirasauce,
Macairekartoffeln und Gemüsevariation

Nachspeise



Hausgemachte Passionsfrucht-Quarkschnitte
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

