

Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Kalte Vorspeise



Variation von Rindscarpaccio mit gebratenen Steinpilzen, Eierschwämmli-Mayonnaise, Parmesan, Nüssen und kleinen Gemüsen

Vitello tonnato nach Art des Hauses mit frischem Thunfischtataki und gebratenen Eierschwämmli

Clubsandwich mit Rohschinken, Steinpilzen und Tomaten auf einem Carpaccio von grillierten Kräutersaitlingen mit Crème von Camembert, Sauerrahm und einem Hauch von Wasabi

Suppe



Tomatenessenz mit gebratenen Eierschwämmli und Pouletklösschen

Steinpilzcrèmesuppe mit gebratenem Speck und Zwiebel

Warme Vorspeise



Hausgemachte Steinpilz-Ricotta-Ravioli auf einem Sellerie-Steinpilzsud und gebackenem Bio-Ei

Leicht angebratenes Lachsfilet auf Steinpilzpolenta mit Trüffel und einer leichten Kalbsjus

Hauptspeise



Panierter und gebackener Feta auf einem Ragout von Eierschwämmli, Cherrytomaten und Avocado mit Kräuterbutter, und Risotto mit frischen Kräutern

Gebratenes Filet von Wolfsbarsch auf einem Ragout von Eierschwämmli, Cherrytomaten und Avocado mit Kräuterbutter, und Risotto mit frischen Kräutern

Rosa gebratenes Lammmentrecôte unter der Kräuterkruste mit Eierschwämmli-sauce, Steinpilzpolenta und Gemüsevariation

Rosa gebratenes Kalbsfiletmedaillon mit Steinpilzen und Camembert gratiniert auf Champignon-Zwiebelsauce, Macairekartoffeln mit Speck und Gemüsevariation

Nachspeise



Zwetschgenvariation mit Kuchen, Mousse und Sorbet

Käseauswahl vom Käsemeister Glauser aus Belp

3-Gang: CHF 78.00

4-Gang: CHF 88.00

5-Gang: CHF 98.00