

# Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

---

## Kalte Vorspeise

★

Vitello tonnato nach Art des Hauses  
mit Artischocke, Thunfischwürfeln und kleinen Gemüsen

Tataki vom Thunfisch in der Sesamhülle  
auf exotischem Reissalat mit Hoisinsauce

Erfrischende Variation von der Melone  
mit spanischem Rohschinken

## Suppe

★★

Spanische Gazpacho mit Riesencrevette,  
frischen Kräutern und Gurkenwürfeln

Steinpilzcrèmesuppe  
mit Frischkäse

## Warme Vorspeise

★★★

Spaghettini mit hausgemachtem Basilikumpesto, gerösteten  
Nüssen, Parmesan und gebratenem Filet vom Wolfsbarsch

Gebratene Riesencrevette auf Risotto mit Limette  
und gebratenen Champignons

## Hauptspeise

★★★★

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

Rosa gebratene Entenbrust mit Trüffelsauce  
auf gebutterten Brotknödelscheiben und Gemüsevariation

Gebratenes Steinbuttfilet mit Romescosauce,  
leichtem Kartoffelsalat und Gemüsevariation

## Nachspeise

★★★★★

Schokoladenparfait im Nussmantel  
auf Aprikosenkompott

Käseauswahl vom Käsemeister Glauser aus Belp

3-Gang: CHF 78.00

4-Gang: CHF 88.00

5-Gang: CHF 98.00