

# Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

## Kalte Vorspeise



Salat von Spargel und Rauchlachs auf cremigem Feta  
mit Kräuteröl und Pfeffermayonnaise

Vitello tonnato nach Art des Hauses  
mit Spargeln und Morcheln

Spargelsalat auf Randencarpaccio mit gerösteten Nüssen,  
Parmesan und kleinen Gemüsen, Senfmayonnaise

## Suppe



Spargelcrèmesuppe mit geräucherter Entenbrust  
und Selleriestroh

Bärlauchcrèmesuppe mit Croûtons

## Warme Vorspeise



Gebackene Zucchettiblüte und grüne Spargeln im Tempurateig  
mit Avocado-Dip und Bärlauch-Essigsauce

Limettenrisotto mit grünen Spargeln  
und gebratenem Steinbutt

## Hauptspeise



Rosa gebratenes Lammrecôte auf grüner Currysauce,  
kleine grüne Spargeln und Reisbällchen

Streifen vom Rindsfilet und Riesencrevetten auf Chimichurisaucе,  
weisse und grüne Spargeln und Knusperrolle mit Couscous

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf rassigem Tomatenchutney,  
grüne und weisse Spargeln und hausgemachte Bärlauchgnocchi

## Nachspeise



Hausgemachter Cheesecake  
mit marinierten Erdbeeren

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

