

Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Kalte Vorspeise



Variation von gerolltem Hirschcarpaccio mit Rucola und Parmesan und rosa gebratenem Rehrack auf Kürbissauce

Hausgemachte Entenleberterriner mit Zwetschgengel und gebratenem Brioche

Geräuchertes Wachtelbrüstchen auf Selleriesalat mit Nüssen, Knusperbrot und Preiselbeergel

Suppe



Steinpilzcrèmesuppe mit Speck und Croûtons

Kürbiscrèmesuppe mit Rehhacktätschli und Trüffel

Warme Vorspeise



Gebratenes Steinbuttfilet auf Orangerisotto mit Belperknolle und Rosenkohlblätter

Gebratenes Rehkotelett im Rohschinkenmantel auf Entenlebercrème, kleine Quarkspätzli und Portweinsauce

Hauptspeise



Am Stück gebratenes Wildschweinfilet im Gewürzmantel an Portweinsauce, Orangerisotto und Bratapfel

Rosa gebratenes Rehentrecôte mit Entenleber-Trüffelsauce, gebratener Polentaschnitte mit Steinpilzen, Sauerkraut im Teig und Rosenkohlblätter

Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Preiselbeersauce, Kartoffelstampf und gebackene Rotkohlkugeln

Nachspeise



Hausgemachte Sauerrahmglacé und Zwetschgentartelett

Käseauswahl vom Käsemeister Glauser aus Belp

3-Gang: CHF 78.00

4-Gang: CHF 88.00

5-Gang: CHF 98.00