

Bären Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Kalte Vorspeise

★

Variation von gerolltem Hirschcarpaccio mit Rucola und Parmesan
und rosa gebratenem Rehrack in lauwarmem Kürbissud

Geräucherter Frutiger Stör auf kalter Polenta mit Steinpilzen
in der Gurkenhülle mit Feige, Nüssen und Sauerkrautsud

Hausgeräucherte Fasanenbrust mit Preiselbeerschaum,
gebratenen Eierschwämmli, Feige und Kräutern

Suppe

★★

Steinpilzcrèmesuppe mit Speck und Croûtons

Kürbiscrèmesuppe mit Rehhacktätschli und Trüffel

Warme Vorspeise

★★★

Rosa gebratene Taubenbrust auf getrüffeltem Rahmwirsing,
Süßkartoffelgel und Portweinjus

Gebratene Entenleber mit Zwetschgengel, Zwetschgen crumble
und Marzipan-Zwetschgen-Praline

Hauptspeise

★★★★

Am Stück gebratenes Wildschweinfilet im Gewürzmantel
an Portweinsauce, Orangerisotto, Schwarzwurzel und Rande

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

Rosa gebratenes Hirschfiletsteak unter der Kräuterkruste
mit Portweinsauce, Süßkartoffelstampf und Rotkohl

Nachspeise

★★★★★

Törtchen von Schokoladenmousse und Birne mit Aprikosensauce

Käseauswahl vom Käsemeister Glauser aus Belp

3-Gang: CHF 74.00

4-Gang: CHF 84.00

5-Gang: CHF 94.00

Preise in CHF& inkl.Mwst.