

VEGANES MENÜ

Darf es heute vegan sein?

★ **kalte Vorspeise**
Geröstetes hausgemachtes Focaccia
mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Humuscrème

★★ **Suppe**
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl

★★★ **warme Vorspeise**
Frühlingsrollen auf gebratenem Kimchi

★★★★ **Hauptgang**
Gebratener Tofu mit Sesam
auf rassisger Gemüse-Reispfanne

★★★★★ **Dessert**
Zwetschensorbet mit Zwetschgensauce

3 Gänge - Menü: CHF 54.00

4 Gänge - Menü: CHF 64.00

5 Gänge - Menü: CHF 74.00

Alle Preise in der Speisekarte sind in CHF & inkl. MwSt.

WILDSAISON

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe mit Rehhacktätschli und Röstzwiebeln	14.50
Variation von gerolltem Hirschcarpaccio mit Rucola und Parmesan und rosa gebratenem Rehrack auf Kürbissauce	24.50
Hausgemachte Entenleberterrinerne mit Zwetschgengel und gebratenem Brioche	23.50
Geräuchertes Wachtelbrüstchen auf Selleriesalat mit Nüssen, Knusperbrot und Preiselbeergel	23.50
Gebratenes Steinbuttfilet auf Orangerisotto mit Belperknolle und Rosenkohlblätter	22.50
Gebratenes Rehkotelett im Rohschinkenmantel auf Entenlebercrème, kleine Quarkspätzli und Portweinsauce	25.50

Bei Allergien oder Intoleranzen beraten unsere Mitarbeiter Sie gerne.

WILDSAISON

Hauptspeisen

Am Stück gebratenes Wildschweinfilet im Gewürzmantel an Portweinsauce, Orangerisotto und Bratapfel	52.00
Rosa gebratenes Rehentrecôte mit Entenleber-Trüffelsauce, gebratener Polentaschnitte mit Steinpilzen, Sauerkraut im Teig und Rosenkohlblätter	58.00
Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Preiselbeersauce, Kartoffelstampf und gebackener Rotkohlkugeln	54.00
Rosa gebratene Rehracks an Portweinsauce auf Rahmwirsing mit Trüffel und Kartoffelkrapfen	58.00
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Estragonsauce, gebratene Eierschwämmli, Rotkohl und Kartoffelkrapfen	46.00

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen

Tomatencrèmesuppe mit Croûtons	10.50
Kleiner Blattsalat	8.50
Kleiner gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat Bären mit Ei, Croûtons und Speck	15.50
Bunter Tomatensalat mit Romescosauce, Bio-Mozzarella und Basilikumpesto	15.50
Rindscarpaccio und Rindstatar mit Sauerrahm, Parmesan und Nüssen	23.50

UNSERE KLASSIKER

Hauptspeisen

Risotto mit getrockneten Tomaten mit Schafskäsecrème und Parmesan	26.50
Cordon bleu vom Schweizer Schweinsnierstück 400g mit Pommes frites und Gemüsevariation	40.00
Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes frites und Gemüsevariation	45.00
Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsevariation	52.50
Zarte Rehschnitzel mit Preiselbeersauce, hausgemachte Spätzli, Apfel, Rotkraut und karamellisierte Maroni	49.00
Gebratene Filets von Frutiger Egli mit Zitronensauce, Brotknödelterrine und Gemüsevariation	43.00
Gebratenes Filet vom Alpenzander aus Susten mit Basilikumsauce, Risotto und Gemüsevariation	52.00

TATARKARTE

Schweiz	Beefsteak-Tatar mit Kapern & Zwiebeln	35.00
Mexico	Beefsteak-Tatar mit Mais, Guacamole, Sauerrahm & Tequila	36.00
Spanien	Beefsteak-Tatar mit frischem Basilikum, Olivenöl & Wachtelspiegelei	36.00
Schottland	Beefsteak-Tatar mit Zwiebeln, Kapern & Scotch Whisky	36.00
Italien	Beefsteak-Tatar mit Sardellenfilets, Oliven, Rucola & feinstem Parmesan	36.00
Frankreich	Beefsteak-Tatar verfeinert mit schwarzem Trüffel & Cognac	36.00
Norwegen	Tatar vom Rauchlachs mit Sauerrahm & Lachskaviar	36.00
Griechenland	Vegetarisches-Tatar Antipastigemüse fein gehackt mit Fetakäse & Tomaten	35.00
Ungarn	Beefsteak-Tatar mit marinierter Peperoni	36.00

Alle Tatars werden serviert mit:
gehacktem Ei, Essiggurke, Kapern, Zwiebeln
Dazu gibt es Toastbrot und Butter

+ Pommes frites	4.50
+ Sauerrahm	2.00
+ Guacamole	2.00
+ Speckstreifen	2.00
+ Pochiertes Ei	2.00