

# VEGANES MENÜ

---

Darf es heute vegan sein?

- ★ **kalte Vorspeise**  
Artischockentatar mit Senfsauce  
und mariniertem Chicorée
  
- ★★ **Suppe**  
Gartenerbsencrèmesuppe
  
- ★★★ **warme Vorspeise**  
Falafel auf indischem Linsencurry
  
- ★★★★ **Hauptgang**  
Grillierte Aubergine mit Avocado,  
Röstitaler, Nüsse und Basilikumjoghurt
  
- ★★★★★ **Dessert**  
Mangomousse

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.

## LEICHTE FRÜHLINGSGERICHTE

---

### Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Klare Tomatenessenz mit Pouletnocken,<br>Tomatenwürfel und Basilikum   | 14.50 |
| Spaghettini mit frischem Spinat, Chili und Knoblauch,<br>Parmesan und gebratener Riesencrevette                                  | 22.50 |
| Gebratene Jacobsmuschel und Rohschinken<br>auf einem hausgemachten Raviolo mit Ziegenkäse-Ricottafüllung<br>und Krustentiersauce | 24.50 |
| Gerolltes Rindscarpaccio mit Rucola, Olivenöl und Nüssen<br>auf einer Tomaten-Kräuter-Salsa und Parmesanchip                     | 22.50 |
| Marinierte Streifen vom Alpenzander auf Avocadocrème,<br>gepickeltem Gemüse und Senfmayonnaise                                   | 23.50 |

Bei Allergien oder Intoleranzen beraten unsere Mitarbeiter Sie gerne.

## LEICHTE FRÜHLINGSGERICHTE

---

### Hauptspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Gebratene Riesencrevette und Jacobsmuscheln auf einer rässigen roten Mojosauce, gebratener Brotnödel und kleine Gemüse | 52.00 |
| Steinbuttfilet auf Bärlauchrisotto mit kleinen Gemüsen und einer leichten Sauerrahmcrème                               | 56.00 |
| Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Estragonsauce, gebackene Reiskugel und Gemüsevariation                                 | 52.00 |
| Rosa gebratenes Lammentrecôte mit Trüffelsauce an cremiger Polenta und Gemüsevariation                                 | 48.00 |
| Rosa grilliertes Rindfiletsteak mit Riesencrevette auf Portweinsauce, Macairekartoffeln und Gemüsevariation            | 59.00 |

## UNSERE KLASSIKER

---

### Vorspeisen

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

## UNSERE KLASSIKER

---

### Hauptspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Risotto mit getrockneten Tomaten<br>mit Schafskäsecrème und Parmesan  | 26.50 |
| Cordon bleu vom Schweizer Schweinsnierstück 400g<br>mit Pommes frites und Gemüsevariation                                   | 40.00 |
| Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb<br>mit Pommes frites und Gemüsevariation  | 45.00 |
| Entrecôte vom Schweizer Weiderind<br>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsevariation                                   | 52.50 |
| Geschmorter Rindsbraten an seiner Sauce<br>vom Bio-Hof Scheibler aus Oftringen,<br>mit Brotnödelterrine und Gemüsevariation | 48.00 |
| Gebratene Filets von Frutiger Egli<br>mit Zitronensauce, Brotnödelterrine und Gemüsevariation                               | 43.00 |
| Gebratenes Filet vom Alpenzander aus Susten<br>mit Basilikumsauce, Risotto und Gemüsevariation                              | 52.00 |

## TATARKARTE

---

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