

WILDE LECKEREIEN

Süpli

Kürbiscremesuppe mit Amaretto und gerösteten Mandeln Fr. 10.50

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei und Croutôns und gebratenen Speckstreifen Fr. 14.50

Hirschroastbeef mit einem Preiselbeerschaum

Toast und Butter Fr. 19.50

Hauptspeisen

Rehschnitzel vom Grill an einer Apfel-Calvadosauce

Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Rotweibirne Fr. 37.00

Hirschpfeffer mit Speck, Croutons und frischen Eierschwämmchen

Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Rotweibirne Fr. 31.00

Wildschweinentrecote vom Grill (200 gr.), mit Preiselbeersauce

Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Rotweibirne Fr. 35.00

Für die vegetarischen Geniesser:

Försterteller:

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Rotweibirne

dazu eine Rahmsauce. Fr. 24.50

Waldmeister-Pastetli

Pilzragout mit Eierschwämmli, Champignons und Steinpilzen

An einer sämigen Kräuter-Rahmsauce Fr. 28.50

LIEBE GÄSTE

GELEBTE GASTFREUNDSCHAFT...

DAS IST UNSER MOTTO IM GASTHOF BÄREN

WIR FREUEN UNS, SIE BEI UNS ZU BEGRÜSSEN UND KULINARISCH VERWÖHNEN ZU DÜRFEN.

LASSEN SIE SICH VON UNS BERATEN, GERNE ERFÜLLEN WIR IHRE WÜNSCHE

ZUM EINSTIMMEN

SÜPPLI



APFEL-SELLERIESUPPE 9.50
MIT EINEM RAHMHÄUBCHEN

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT EINEM SCHUSS AMARETTO 9.50
RAHMHÄUBCHEN MIT GERÖSTETEN MANDELN 

UNSERE SALATE

BUNTGEMISCHTER SALAT 12.50
MIT SPROSSEN, TRAUBEN UND KERNEN

KNACKIGER BLATTSALAT MIT CHERRYTOMÄTLI UND EI 9.00

NÜSSLISALAT MIT EI UND CROUTONS 14.50
UND GEBRATENEN SPECKSTREIFEN

VORSPEISEN

ZIEGENKÄSEMOUSSE IM SESAMMANTEL 14.50
AUF FRISCHEN FEIGEN, AUF EISBERGSALAT 
AN EINER HONIGSENFSAUCE

RINDSTATAR RASSIG GEWÜRZT 18.50
MIT EINEM SCHUSS CALVADOS
MIT TOAST UND BUTTER
HAUPTGANG-PORTION 34.00

Cordon bleu Festival



PIEMONT

GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, GORGONZOLA UND PEPERONCINI

PADRONE

GEFÜLLT MIT SALAMI, BRIE UND ZWIEBELN

VOM SCHWEIN FR. 33.00

VOM KALB FR. 43.00

WALLISER ART

GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SCHINKEN UND RACLETTEKÄSE

VOM SCHWEIN FR. 31.00

VOM KALB FR. 41.00

IMMER BELIEBT

BÄRE RÖSCHTI

SCHWEINSFILETMÉDAILLONS AUF KNUSPRIGER RÖSTI

MIT SALBEIBUTTER



MIT GEBRATENEN SPECKSTREIFEN UND SPIEGELEI

36.00

RINSENTRECÔTE VOM SCHWEIZERWEIDENRIND

MIT EINER POMMERYSENFSAUCE MIT COGNAC

MIT GEMÜSEGARNITUR

42.00

TOURNEDOS

RINDSFILET -TOURNEDOS IM ESTRAGON-SPECKMANTEL

AUF EINEM MORCHEL-LAUCHSAUCE

GEMÜSEBOUQUET

44.00

FRISCHE KALBSLEBERLI AUS DER PFANNE

IN BUTTER GEBRATEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN



FLAMBIERT MIT COGNAC

MIT BUNTEM GEMÜSE

34.00

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN GEMÜSE

UND POMMES FRITES, KROQUETTES, RISOTTO, NÜDELI, FRÜHLINGSKARTOFFELN ODER RÖSTI

NACH WAHL

Verschiedene Gerichte können Gluten- oder lactosefrei angepasst werden.

Wir beraten Sie gerne.



NEUE KREATIONEN

KALBSHAXEN TICINESE AN EINER KRÄFTIGEN MERLOTSAUCE MIT GEMÜSEWÜRFELI, ZITRONENZESTE UND PILZEN RISOTTO ODER SPÄTZLI NACH WAHL GEMÜSEGARNITUR	32.00
CH- POULETBRUST AUS DEM OFEN AUF EINER EIERSCHWÄMMLISAUCE AUF LEMON-RISOTTO GEMÜSEBOUQUET	29.00
SCHWEINSFILETMEDAILLONS AN EINER APFEL-CALVADOSSAUCE MIT KOQUETTEN MIT EINEM GEMÜSEBOUQUET	35.00
RINDSFILETWÜRFEL AN EINER WHISKYSAUCE MIT CRÈME-FRAICHE MIT PETERSILIEN-TAGLIOLINI GEMÜSEBOUQUET	39.00
KALBSGESCHNETZELTES MIT BALSAMICO-RAHMSAUCE MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND MADEIRA RÖSTICROQUETTEN UND GEMÜSEBOUQUET	39.00

**WIR LEGEN WERT AUF ARTGERECHTE TIERHALTUNG, DESHALB HABEN WIR UNS ENTSCHIEDEN,
VORWIEGEND FLEISCH AUS SCHWEIZER TIERHALTUNG ANZUBIETEN.**

POULET, SCHWEIN, KALB – SCHWEIZ

RIND – SCHWEIZER WEIDENRIND

LAMM – NEUSEELAND

FISCH UND MEER

FISCHKNUSPERLI (TAGESANGEBOT) 28.00
MIT POMMES FRITES ODER MIT BUNTEN SOMMERSALATEN
DAZU TATAR-, CURRY- ODER KNOBLISAUCE

BLACK-TIGER-CREVETTEN 29.00
AN EINER ROTEN THAICURRYSAUCE
MIT FRISCHEN TAGLIOLINI

FÜR UNSERE VEGIS

KNUSPRIGE RÖSTI „FIORENTINA“  27.00
ÜBERBACKEN MIT SPINAT UND MOZZARELLA, MIT EINEM SPIEGELEI

LAUWARMER GEMÜSESALAT MIT FALAFEL  21.00
SERVIERT MIT TZATZIKI

FRISCHE TAGLIOLINI MIT PESTO, TOMÄTLI, 26.00
BURRATA UND BASILIKUM

VERSCHIEDENE GERICHTE KÖNNEN GLUTEN- ODER LACTOSEFREI ANGEPASST WERDEN.
WIR BERATEN SIE GERNE.

ALLE UNSERE PREISE SIND INKLUSIVE MWST

VEGETARISCH 

LAKTOSEFREI 

GLUTENFREI 